



TREBBIANO

Trebbiano
d'Abruzzo DOC

REGION DE PRODUCTION

Vignobles sélectionnés dans la commune de Loreto Aprutino, située dans la zone de production du Trebbiano d'Abruzzo DOC, sur les pentes du Gran Sasso.

CEPAGES

Trebbiano Abruzzese (100%).

TERRAIN

Argileux, moyennement calcaire. Altitude: 300 mètres.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

Exclusivement produit à partir de raisins Trebbiano récoltés à la main au début du mois de septembre. L'égrappage, le foulage et la macération à froid sont suivis d'une fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées dans des cuves d'acier pendant 10 jours. Un mois d'affinage en bouteille.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

D'une couleur jaune paille, brillante, avec des parfums floraux aux nuances de pommes et de pêches. Il a un goût frais, agréable et délicat. Noisette et café.

PRODUCTION 100.000 bouteilles

Longévité: 2 ans. Nous le conseillons pour accompagner des plats à base de fruits de mer et des grillades de poisson, ou simplement en apéritif. Servir à une température de 12°.

TALAMONTI

PRESE ET DISTINCTIONS

