



COCCIOPESTO

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



DENOMINAZIONE

Trebbiano D'Abruzzo DOC

AREA

Abruzzo – Teramo area collinare

VITIGNO

Trebbiano

ALTITUDINE

300 m slm

NATURA DEL SUOLO

Calcareo argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese

DENSITÀ

1.600 piante/ettaro

ETÀ DEL VIGNETO

>50 anni

RENDIMENTO MEDIO

50 q.li/ettaro

VENDEMMIA

Seconda/terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate, ma non pigiate e fermentate con lieviti indigeni. Lunga macerazione di 5 mesi. Follature manuali eseguite nei primi 15 giorni.

MATURAZIONE DEL VINO

Dopo la svinatura il vino torna nel cocciopesto dove continua il suo affinamento fino al momento dell'imbottigliamento che avviene senza nessuna filtrazione.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

PRODUZIONE

n°1.200 bottiglie da 750 ml

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino. Offre un'ampiezza di sentori su delicate note floreali ed erbe aromatiche in elegante successione. Al palato sorprende la sua vena sapida e minerale. Un vino che si distingue per la sua forza espressiva, dinamica di beva e grande finezza..

ABBINAMENTI

Perfetto con piatti a base di pesce, come insalate di mare e pesce crudo. Ottimo con risotti e verdure con preparazione con Wok. Si accompagna a carni bianche e formaggi poco stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C