

Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Protetta



TERZINI

www.cantinaterzini.it



VITIGNO: Trebbiano 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Tocco da Casauria (PE)

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso

ALTITUDINE VIGNETO: 350 m.s.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese

RESA: 110/120 q.li/Ha

DENSITA' DI IMPIANTO: 1.600 piante per ettaro.

VENDEMMIA: Prime due settimane di Settembre. Raccolta manuale dei grappoli. Le uve accuratamente selezionate giungono in cantina trasportate in cassette di legno da 15 Kg.

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio

CARATTERISTICHE: cristallino, di colore giallo paglierino; abbastanza consistente; intenso e complesso; fruttato e floreale; equilibrato e fine.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

BOTTIGLIE: 750ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: vino adatto ad accompagnare primi piatti a base di pesce o verdure. Formaggi freschi e carni bianche e pesce.



GRAPE: Trebbiano 100%

PRODUCTION AREA: Tocco da Casauria (PE)

SOIL: clay

ALTITUDE: 350 m.s.m.

VINE TRAINING: Pergola Abruzzese

YELD: 110/120 q.li/Ha

VINE DENSITY: 1.600 plants per hectare

HARVEST: Manual harvest during the first days of September.

Grapes are carried to the winery by 15 kg. case.

VINIFICATION: Soft pressing of grapes, fermentation at controlled temperature in steel tanks.

AGING: in steel tanks.

CHARACTERISTICS: Crystalline pale yellow. Fresh and consistent.

Bouquet is intense and complex it shows fruits and hints of flowers.

It exhibits shows balance, persistence.

ALCOHOLIC STRENGTH: 13% vol.

FORMAT: 750ml

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

SERVING SUGGESTION: first course: risotto, pasta, with fish. Cheese and white meat.

