

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC / "BIANCO DI CICCIO"



Tipologia

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Vitigno

Trebbiano abruzzese

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Precoce

Vinificazione

Pressatura sottovuoto per estrarre il mosto del fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura.

Maturazione ed affinamento

Assemblaggio in vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino di media intensità.

Olfatto: Intenso e fragrante con bouquet incentrato principalmente sulla frutta a polpa bianca e con accenni di agrumi e frutta secca.

Gusto: Al palato si alternano freschezza e sapidità e si ritrovano i sentori agrumati percepiti al naso.

Longevità in bottiglia

Da consumarsi preferibilmente entro l'anno successivo la vendemmia, ma se ben conservato può esprimersi piacevolmente anche nel secondo anno di vita.

Abbinamenti gastronomici

Vino prettamente gastronomico, si pone come universale abbinamento su antipasti e primi piatti con verdure e pesce, declinati nelle varie espressioni personali o territoriali.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 12% vol

Temperatura di servizio 8-10°C

