

TREBBIANO D'ABRUZZO: LA Sapidità

Trebbiano d'Abruzzo: flavor

STILE

Rinfrescante, sapido e floreale..

TIPOLOGIA

Trebbiano d'Abruzzo DOC.

VITIGNI

Trebbiano d'Abruzzo 100%.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Breve in bottiglia.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino. Delicate note floreali si fondono a ampi profumi di frutta fresca. Di buona struttura, è sapido, morbido e persistente.

STYLE

An intense, fruity, slightly bitterish white.

TYOPOLOGY

Trebbiano d'Abruzzo DOC.

GRAPE VARIETY

Trebbiano d'Abruzzo 100%.

VINIFICATION

Cold maceration of the crushed grapes, soft crushing, fermentation in steel at controlled temperature.

REFINING PROCESS

Short in bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Straw-yellow color. Delicate floral notes fuse in wide perfumes of fresh fruit. Of good structure, it is savory, soft and persistent.

