

# TREBBIANO D'ABRUZZO: LA SAPIDITÀ

## *Trebbiano d'Abruzzo: flavor*

Un grande classico, sempre vivo. Probabilmente il vitigno più antico d'Italia, il Trebbiano era ben noto agli antichi romani con il nome di "trebulanum", cioè "di fattoria". Un vino quotidiano ma di qualità eccellente, in particolare nel territorio abruzzese. Il nostro Trebbiano, che nasce dai migliori terroir delle Colline Frentane, si esalta sia con il pesce, sia con i piatti in bianco della cucina abruzzese. Vino elegante ma anche generoso, è un bianco che accetta di buon grado l'invecchiamento.

A great classic, always alive. Probably the oldest vine in Italy, Trebbiano was well known to the ancient Romans with the name "vinum trebulanum", i.e. "farm wine": an everyday wine but of excellent quality, particularly in the Abruzzo area. Our Trebbiano, which comes from the best terroirs of the Frentane Hills, is enhanced both with fish and with the white dishes of Abruzzo cuisine. An elegant but also generous wine, it is a white that willingly accepts aging.

### 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.

### STILE

Rinfrescante, sapido e floreale.

### CARATTERISTICHE

#### ORGANOLETTICHE

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

### TYOLOGY

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.

### STYLE

An intense, fruity, slightly bitterish white.

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

