



TREBBIANO D'ABRUZZO DOP SUPERIORE

biodinamico - biodynamic

AREA DI PRODUZIONE: Provincia di Chieti, terreno di medio impasto tendente al calcareo, esposizione nord-est.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale, pigiatura, macerazione con bucce per 8-12 ore.

Decantazione del mosto fiore.

Fermentazione a temperatura controllata a 16-17 gradi.

AFFINAMENTO: Sulle fecce in serbatoio d'acciaio e poi almeno 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Giallo Paglierino con lievi riflessi dorati a naso intenso e persistente con note fragranti e fruttate, riconoscimenti di frutta gialla matura.

Ossigenando per più tempo il vino si apre con ulteriori note erbe aromatiche. La bocca è buona, con un bel corpo di buona morbidezza, secco, caldo sapido con una buona persistenza ed un retrogusto erbaceo. Equilibrato e armonico.

PRODUCTION AREA: Province of Chieti, medium-textured terrain tending towards chalky, north-east exposure.

VINIFICATION: Hand-picked, pressing, maceration on the skins for 8-12 hours.

Decantation of free-run juice.

Fermentation at controlled temperature, 16-17 degrees.

AGEING: On the lees in steel vats and then at least 3 months in the bottle.

CHARACTERISTICS: Straw yellow with light golden highlights, intense and persistent on the nose with fragrant and fruity notes, hints of ripe yellow fruit.

When allowed to breathe for longer, the wine opens with further notes of aromatic herbs. In the mouth it is pleasant, with a good soft body, dry, warm and flavourful with good persistence and an herbaceous aftertaste. Balanced and harmonious.