




PODERI  
MARCHESI  
MIGLIORATI

# Trebbiano d'Abruzzo

• DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA •



<b>Uve</b>	Trebbiano d'Abruzzo
<b>Zona di produzione</b>	Abruzzo
<b>Certificazioni</b>	Biologica, Biodinamica, Vegan   
<b>Esposizione e Latitudine</b>	Vigneti di media collina (300 mt. slm) con esposizione Sud-Est
<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Sistema di allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità dell'impianto</b>	4400 ceppi/ha
<b>Epoca di vendemmia</b>	Inizio Settembre
<b>Grado alcolico</b>	13% vol.
<b>Temperatura di servizio</b>	14-16 °C
<b>Formati disponibili</b>	0,750 litri

## Scheda tecnica

Vinificazione: la fermentazione è effettuata senza controllo termico in vasche di acciaio inox, per una durata di circa 10 giorni.

Affinamento: il periodo varia in funzione dell'annata ma non è mai inferiore ai 3 mesi in acciaio

## Scheda organolettica

Alla vista questo vino appare di colore giallo paglierino. Il profumo è elegante, con sentori di fiori bianchi. Il sapore è fresco, armonico e persistente garantendo l'immediata bevibilità.

## Abbinamenti

Questo Trebbiano si presta all'accostamento con piatti a base di pesce e con i formaggi freschi

Ideale anche come aperitivo per accompagnare verso il pasto