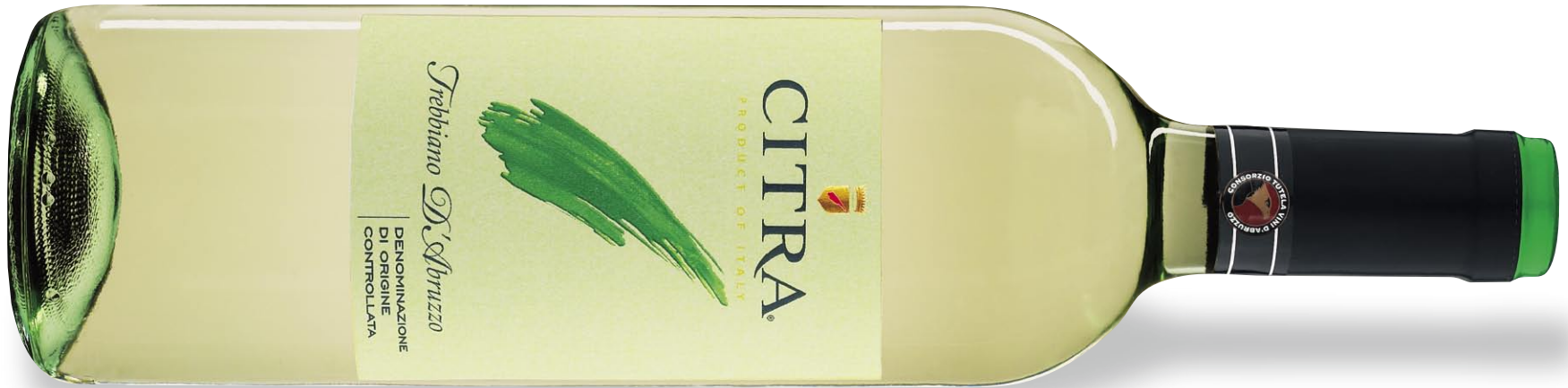


CITRA

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.



CITRA

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

CITRA TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Tipo di vino: Bianco.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Uve: 100% Trebbiano.

Composizione dei terreni: medio impasto, calcareo-argilloso a falde, che variano dal pede-montano del Monte Majella alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica.

Altimetria: 120-370 m. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est, Sud-Ovest.

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato e pergola abruzzese.

Resa ettoltri di vino per ettaro: 95.

Epoca di vendemmia: fine settembre ed inizio di ottobre.

Vinificazione: i grappoli raccolti a mano dopo lieve ammostatura, vengono pressati e solo il mosto fiore, separatosi per gravità, è posto a fermentare con il controllo termico in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

Colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli.

Odore: fresco e gradevolmente fruttato, sentori di pera e mela che ben si fondono con note floreali.

Sapore: armonico, delicato e sapido. Persistente al palato.

Gradazione Alcolica: 12,0% Vol.

Temperatura di servizio: 12/14 °C.

Abbinamenti: si abbina con tutti i piatti a base di pesce, primi leggeri, camì bianche e formaggi sia a pasta fresca che lievemente stagionati (4-12 mesi). Eccellente come aperitivo, può essere gustato in qualsiasi momento della giornata.

CITRA TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Wine category: White.

Location of vineyards: Hills of the Province of Chieti.

Grapes: 100% Trebbiano.

Soil composition: Medium mixture tending to be calcareous-clayey in layers, in microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of the Adriatic Coast.

Altitude: 120-370 m above sea level.

Exposure: South, South-East, South-West.

Cultivation system: Runner system and Abruzzo trellis.

Yield (hectolitres per hectare): 95.

Harvesting period: End of September and beginning of October.

Vinification: Light crushing and cold-press maceration of hand picked grapes. Only the first-pressing must, which is separated by gravity, ferments at a controlled temperature in stainless steel tanks.

Refinement: In stainless steel tanks.

Colour: Light straw-yellow with greenish nuances.

Bouquet: Fragrant and pleasantly fruity, hints of pear and apple with floral notes.

Taste: Harmonic, delicate and sapid. Long-lingering to the palate.

Alcohol content: 12,0% Vol.

Service temperature: 10/12 °C.

Food pairing: It goes well with all fish based courses, light dishes, white meat and cheeses (both fresh or slightly seasoned 4-12 months). Excellent as an aperitif, it may be drunk at anytime.

CITRA TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Weinart: Weiß.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Trebbiano.

Bodentypologie: Kalk-Tonhaltiges mittleres Kneten in Hängen, die aus dem Piedmont vom Berg Majella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaküste ändern. **Höhe ü.d.M.:** 120-370 m ü.d.M.

Lage: Süd, Süd-Ost, Süd-West.

Zuchtart: beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

Stöcke/ha: Mittleres Bestockungsgrad 3500.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 95.

Weinertezeit: Ende September - Anfang Oktober.

Weinbereitung: Die Trauben werden mit Hand gelesen und nach weicher Einmischung gepresst und nur der erste Most, der sich wegen Schwere getrennt hat, wird danach bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks gegärt.

Verfeinerung: In Tanks aus Edelstahl.

Farbe: leichtes strohgelb mit grünlichen Nuancen.

Bukett: wohlriechend und angenehm fruchtig (Ahnungen von Birne und Apfel) mit blumigen Noten.

Geschmack: harmonisch, zart und schmackhaft. Lang anhaltend am Gaumen.

Alkoholgehalt: 12,0% Vol.

Diensttemperatur: 10/12 °C.

Gastronomische Vereinigung: Trebbiano kombiniert mit allen Fischgerichten, leichten Hauptgerichten, Weißfleisch und frischem bzw. leicht abgelagertem Käse (4-12 Monate). Ausgezeichnet als Aperitif, aber man kann es irgendwann kosten.



CITRA VINI Soc. Coop. - C.da CUCULLO
66026 ORTONA (CH) - ABRUZZO - ITALIA
Tel. +39 085 9031342 - Fax +39 085 9031332
citra@citra.it - www.citra.it