

ORTENSE D.O.C.
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.




CITRA

ORTENSE D.O.C.

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

ORTENSE 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-Ovest.

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

Resa ettoltri di vino per ettaro: 95.

Epoca di vendemmia: settembre.

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice dei grappoli. Il mosto ottenuto, decanta delle impurità in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura, quindi fermenta a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

Colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli.

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

Sapore: armonico, delicato e piacevolmente fragrante.

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. Eccellente come aperitivo, può essere gustato in qualsiasi momento della giornata.

Consigliato con il guazzetto di cozze e vongole dell'adriatico.

ORTENSE 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. 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-West.

Cultivation system: Runner system and Abruzzo trellis.

Yield (hectolitres per hectare): 95.

Harvesting period: September.

Vinification: Light pressing of hand picked grapes. The resulting must is then decanted in stainless steel tanks at a low temperature, then left to ferment at a controlled temperature.

Refinement: In stainless steel tanks.

Colour: Light straw-yellow with greenish nuances.

Bouquet: Fresh and pleasantly fruity, with hints of pear and apple, blending with floral notes of acacia and broom.

Taste: Harmonic, delicate and pleasantly fragrant.

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. Excellent as an aperitif, it may be drunk anytime. Ideal with Adriatic mussels and clams.

ORTENSE TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Weinart: Weiß.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Trebbiano.

Bodentypologie: Mittleres Kneten in Hängen, die aus dem Piedmont vom Berg Maiella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaktiste ändern. Kalk- Tonhaltiger Boden in Hängen.

Höhe ü.d.M.: 120-370 m ü.d.M.

Lage: Süd, Süd-West.

Zuchtart: Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 95.

Weinerntezeit: September.

Weinbereitung: weich gepresste Trauben. Der erlangte Most klärt Unreinheiten in Edelstahltanks mit niedriger Temperatur ab, und dann gärt mit kontrollierter Temperatur.

Verfeinerung: In Tanks aus Edelstahl.

Farbe: leicht strohgelb mit grünlichen Nuancen.

Bukett: wohlriechend und angenehm fruchtig, mit Ahnungen von Birne und Apfel, die mit blumigen Noten von Akazie und Ginster kombinieren.

Geschmack: Harmonisch, finessenhaft und angenehm frisch.

Alkoholgehalt: 12,0% Vol.

Diensttemperatur: 10/12 °C.

Gastronomische Vereinigung: es kombiniert mit allen Fischgerichten, leichten Hauptgerichten, Weißfleisch und Käse. Ausgezeichnet als Aperitif, aber man kann es irgendwann kosten. Mit Ragout von Muscheln und Miesmuscheln aus dem Adriatischen Meer empfohlen.



CITRA

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