



# Aureae Stellae

**Trabocco Abruzzo DOC  
Pecorino - Spumante Brut**



Uve: Pecorino (vitigno autoctono)  
Grapes: Pecorino (autochthonous vine)



Zona di produzione: Italia  
Production Area: Italy



Affinamento sui lieviti: 15/20 giorni  
Refinement on lees: 15/20 days

Tempo di elaborazione: minimo 30 gg  
Processing time: min 30 days

Gradazione alcolica: 12% vol  
Alcohol content: 12% vol



Temperatura di servizio: 6/8°C  
Service temperature: 43/46°F

Vinificazione: in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve.



Vinification: white vinification, with soft crushing and pressing of the grapes.

Fermentazione: il vino effettua una seconda fermentazione a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. Presa di spuma dura 15/20 giorni.



Fermentation: a second fermentation of the wine occurs in steel tanks with selected yeasts at a controlled temperature. Foaming lasts for 15/20 days.

Colore: giallo tenue, grana sottile e persistente.



Colour: straw-yellow with fine and persistent perlage.

Olfatto: intenso, fragranze balsamiche di salvia e timo si sposano con nuances floreali di ginestra e acacia.



Bouquet: intense, sage and thyme balsamic notes are combined with broom and acacia blossom hints.

Gusto: fresco e pieno, dall'ottima mineralità e ricca struttura acida. La briosità e la fragranza ne esaltano la persistenza.



Taste: fresh, full bodied, with excellent mineral structure. Aroma and fragrance enhance its persistence.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo e con piatti a base di pesce, con ostriche, parmigiano, formaggi.



Food pairing: ideal with fish dishes, oysters, Parmesan cheese.