

Trabocco

Abruzzo DOC Pecorino Spumante

CITRA



Zona di produzione: Italia
Production Area: Italy



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. La presa di spuma dura circa 10/15 giorni.

Fermentation: a second fermentation of the wine occurs with selected yeasts at a controlled temperature in pressure tanks. The foaming lasts 10/15 days.

Colore: giallo tenue con 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 fragrance with bloom flowers and acacia blossom nuances.

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

Taste: fresh, full body, excellent in minerals and in its acid structure. Aroma and sparkling enhance its length.

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

Food pairing: excellent as an aperitif, ideal with fish dishes and sea fruits, Parmesan cheese.



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



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

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

Affinamento sui lieviti: circa 15/20 giorni
Refining on yeasts: about 15/20 days

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

