

CITRA



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



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

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

Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)  
Grapes: red berry grapes (from autochthonous vine)



# Trabocco

## Abruzzo DOC Rosè Spumante



Zona di produzione: Italia  
Production Area: Italy



**Vinificazione:** le uve restano a contatto con le bucce per 4/6 ore a 5°C, favorendo la dissoluzione degli aromi varietali.

**Vinification:** the grapes remain in contact with the skins at low temperature (5° C) for a short time enabling the solution of the must aromas.

**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 with selected yeasts at a controlled temperature in pressure tanks. Foaming lasts for 15/20 days.



**Colore:** rosa brillante dal perlage fine e persistente.

**Colour:** brilliant onionskin rosé colour with a fine and persistent perlage.

**Olfatto:** sentori di rosa, ciliegia e frutta rossa, con una punta speziata.

**Bouquet:** rose, cherry and red fruit hints, lighty spicy.

**Gusto:** armonico e persistente con una piacevole nota acida dal finale morbido.

**Taste:** well balanced and lingering with a pleasant acidity and a smooth finish.



**Abbinamenti:** crostacei, crudi e zuppe di pesce. Ottimo con la pizza, con i salumi, e come aperitivo.

**Food pairing:** excellent with shell fish, raw fish and also fish soups. It goes well with pizza, cold cuts and as an aperitif.

