



Laus Vitae

Trebbiano d'Abruzzo DOC



Uve: Trebbiano (*vitigno autoctono*)
Grapes: Trebbiano (*autochthonous vine*)



Zona di produzione: ITALIA, Abruzzo, colline della provincia di Chieti vicino alla Majella
Production Area: ITALY, Abruzzo. The hills of Chieti province close to the Majella mountain

Epoca della vendemmia: *seconda decade di settembre.*
Harvest period: *second decade of September.*



Affinamento: oltre 16 mesi di permanenza sui lieviti
Refinement: *Over 16 months on lees*

Gradazione alcolica: 13% vol
Alcohol content: *13% vol*



Temperatura di servizio: 10/14 °C
Service temperature: *50/57 °F*

Vinificazione: selezione e raccolta delle uve a mano, pigiatura soffice, il mosto fermenta a temperatura controllata parte in acciaio e parte in barrique, il vino matura sui lieviti per 6 mesi.

Colore: giallo paglierino carico.

Olfatto: al naso spicca il profumo di pera, fiori bianchi, mandorle e vaniglia. Sentori di frutta gialla matura si fondono piacevolmente con nuances floreali di ginestra, acacia e toni balsamici.

Gusto: netto, sapido, con sensazione retro-olfattiva spiccatamente floreale lunga e persistente.

Abbinamenti: antipasti di pesce crudo con spezie, vellutata di ceci allo zafferano con scampi dell'Adriatico, timballo di bianchetto gratinato, dentice in crosta, spigola al forno con patate, trancio di ricciola porchettato, bistecca di tonno ai ferri sul letto di cipolla rossa. Formaggi a pasta filante, gorgonzola con miele d'acacia.



Vinification: selection and harvesting of the grapes by hand, soft pressing, the must ferments at a controlled temperature partly in steel and partly in barriques. The wine matures on the lees at least for 6 months.



Colour: intense straw-yellow.



Bouquet: intense pear scents first stand out from the others, hints of ripe yellow fruit merge pleasantly with floral nuances of broom, acacia and balsamic tones.



Taste: clear, savoury, with a distinctly floral and long-lingering final olfactory sensation.



Food pairing: spiced raw fish based hors d'oeuvre, velvety saffron sauce of chick-peas and shrimps from the Adriatic Sea, timbale of white anchovies au gratin, snapper in crust, roast sea-bass with potatoes, grilled tuna steak on a bed of red onion. Soft cheeses, gorgonzola with acacia honey.