

Terramare

Trebbiano d'Abruzzo DOP



Zona di produzione: Abruzzo, media collina in provincia di Chieti. Production Area: Abruzzo, medium hill in Chieti province.



Vinificazione: i grappoli raccolti vengono sottoposti ad una soffice ammostatura e sostano a bassa temperatura. Il mosto così ottenuto si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata, che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno. Vinification: the harvested grapes are soft trodden. The must is then removed from the lees, fermented at a controlled temperature to enhance and the qualities of this grape variety.



Colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli. Colour: Light straw-yellow with greenish nuances.



Olfatto fresco e gradevolmente fruttato, sentori di pera e mela che ben si fondono con note floreali. Bouquet: Fresh and pleasantly fruity, hints of pear and apple well combined with floral notes.

Gusto: armonico, delicato e sapido. Taste: Harmonic, delicate and zesty taste.



Abbinamenti: tutti i piatti a base di pesce, primi leggeri, carni bianche e formaggi sia a pasta fresca che lievemente stagionati (4-12 mesi). Eccellente come aperitivo, può essere gustato in qualsiasi momento della giornata. Food pairing: All fish based courses, light dishes, white meats and cheeses (both fresh or slightly seasoned 4-12 months). Excellent as an aperitif, it may be drunk at any time of the day.



Temperatura di servizio: 8/10°C
Service temperature: 46/50°F



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

Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks



Uve: Trebbiano
Grapes: Trebbiano

