



Valle Pitti

Trebbiano D'Abruzzo DOC

ZONA DI PRODUZIONE:

Abruzzo

UVAGGIO:

100% Trebbiano D'Abruzzo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ottenuto da uve Trebbiano coltivate nella parte collinare della regione Abruzzo, su terreni degradanti verso il mare Adriatico.

Uve pressate dolcemente e il mosto fiore vengono processati a basse temperature. La chiarifica avviene a temperatura controllata (14/15°C). Il prodotto pulito viene filtrato e fatto fermentare a 16-18°C. Quando la fermentazione è perfetta il vino viene conservato in serbatoi sotterranei a bassa temperatura costante prima dell'imbottigliamento.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore:

Giallo paglierino tenue.

Profumo:

Fresco e croccante, con sentori di mela e fiori selvatici.

Gusto:

Secco, pieno di carattere, con una acidità distinto al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con piatti di pesce e di pollo e antipasti

Temperatura di Servizio: 16/18°C.