

COLLINE TERAMANE TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE

Ελεγχόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΕΟΠ)

ΖΩΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Οι αμπελώνες βρίσκονται στο Controguerra, σε πλαγιά, σε υψόμετρο 250 μέτρων, με νοτιοανατολική έκθεση. Ελαφρύ έδαφος μέσης σύστασης.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Trebbiano d'Abruzzo. Αμπέλια που καλλιεργούνται σε κάθετο σύστημα πέργκολας με απόδοση που δεν υπερβαίνει τα 80 εκατόκιλα σταφυλιών ανά εκτάριο και επιτυγχάνεται και μέσω της αραιώσης των τσαμπιών.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται με το χέρι και μετά την αποβοστρύχωση και το πάτημα, χρησιμοποιείται μόνο ο πρόρωγος χυμός. Μετά από προσεκτική απολάσπωση, το διαυγές γλεύκος υφίσταται ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Κατά τη διάρκεια του ραφιναρίσματος σε ανοξείδωτες δεξαμενές, πραγματοποιείται συνεχής ανάδευση των οινολασπών για τουλάχιστον 10 μήνες μέχρι την εμφιάλωση.

ΧΡΩΜΑ

Ανοιχτό χρυσαφι-αχυρένιο.

ΑΡΩΜΑΤΑ

Έντονη μύτη, με νότες βοτάνων και νύξεις λευκών φρούτων και λουλουδιών.

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Φρέσκο, ξηρό, με λεπτές ορυκτές νότες.

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ

Ιδανικό ως aperitif. Συνδυάζεται με ψάρι, λευκά κρέατα και τυριά.

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΙ ΒΑΘΜΟΙ

Περίπου 13,5% vol.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

11/12°C



Underwine Società Agricola Srl
Contrada San Biagio, 2 - Controguerra (TE) - Italia
lidiaeamato.com

LIDIA&AMATO