

# TREBBIANO D'ABRUZZO

Ελεγχόμενη Ονομασία Προέλευσης

## ΖΩΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

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

## ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Trebbiano d'Abruzzo. Η διαμόρφωση του αμπελιού είναι γραμμική, με απόδοση που δεν υπερβαίνει τα 100 εκατόκιλα σταφυλιών ανά εκτάριο και επιτυγχάνεται και μέσω της αραιώσης των τσαμπιών.

## ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται με το χέρι. Τα πατημένα σταφύλια υφίστανται επεξεργασία με τεχνικές ψυχρής διαβροχής. Τα σταφύλια υφίστανται ήπια πίεση. Μετά από προσεκτική απολάσπωση, το διαυγές γλεύκος πρέπει να υποβληθεί σε ζύμωση με ελεγχόμενη θερμοκρασία. Μετά από αρκετούς μήνες ωρίμανσης με τις οινολάσπες, σε ανοξειδωτες δεξαμενές, το κρασί εμφιαλώνεται.

## ΧΡΩΜΑ

Ανοιχτό χρυσαφι-αχυρένιο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες.

## ΑΡΩΜΑΤΑ

Έντονη μύτη με ελαφριές νότες λευκών ανθών.

## ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ξηρό, φρέσκο και απαλά γευστικό.

## ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ

Ιδανικό ως aperitif. Ψάρι, λευκό κρέας, τυριά.

## ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΙ ΒΑΘΜΟΙ

Κατά μέσο όρο 12%

## ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ

11/12°C



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

# LIDIA & AMATO