



Aida

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.P

ZONA DI PRODUZIONE:	Loreto Aprutino (PE)
VITIGNO:	Trebbiano, Cococciola
DENOMINAZIONE:	Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.
TIPO DI VIGNETO:	Tendone
ANNO DI IMPIANTO:	1988
ESPOSIZIONE TERRENO:	Sud-Est
ALTITUDINE:	262 m s.l.m.
EPOCA DI VENDEMMIA:	dal 15 al 25 settembre
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata
CARATTERISTICHE CHIMICHE:	Alcool 12,5% vol
MASSIMA ESPRESSIONE:	1-2 anni
ESAME VISIVO:	Giallo paglierino vivace
ESAME OLFATTIVO:	Elegante e delicato con sentori di frutta gialla, fiori bianchi e un accenno di vaniglia.
ESAME GUSTATIVO:	Di medio corpo, fresco e abbastanza sapido con finale leggermente ammandorlato.
ABBINAMENTI:	Antipasti e primi piatti di pesce, risotti, formaggi cremosi delicati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6°-8°C

