Trebbiano d'Abruzzo

lamagella

LAMPATO

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC/DOP
Vitigno: Trebbiano 100%
Zona di produzione: Pianella-Pescara
Resa/ettaro: quintali 140 max

Vinificazione: Pigiatura soffice con allontanamento dei raspi. Breve macerazione a freddo e pressatura soffice. Fermentazione a temperature di 14°/16°C circa e affinamento in acciaio.

Aspetto: Colore paglierino con riflessi dorati.
Olfatto: Aromi delicati di frutta verde.
Palato: E' fresco sapido e vellutato di giusta acidità.
Temperatura di servizio: 12°/14°C
Abbinamenti: Aperitivi, primi e secondi di pesce, formaggi a pasta filata.

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC/DOP
Grape variety: 100% Trebbiano
Production area: Pianella-Pescara
Yield per hectare: 140 quintals

Vinification process: soft crushing with stalks removal. Short cold maceration; fermentation at approximately 14-16°C and steel refining.
Colour: straw yellow wine with golden nuances
Bouquet: delicate green fruit fragrance
Taste: fresh, fruity and velvety acidity
Serving temperature: 12°-14°C.

Food pairing: Aperitif, main courses and fish, spun paste cheeses.