D'Alesio
SCIARR



cl 75

Trebbiano

Denominazione | Trebbiano d'Abruzzo Superiore D.O.C.

Uve | Trebbiano 100%

Comune | Città Sant'Angelo (PE)

Altitudine | 300 metri sopra il livello del mare

Esposizione | Nord est

Composizione del terreno | Argilla di media densità

Sistema di allevamento | Filari

Età media dei vigneti | 30 anni

Produzione media | 90 hl/ettaro

Epoca della vendemmia | Settembre

Vendemmia | manuale, con meticolosa cernita delle uve raccolte in cassetta.

Vinificazione | Vendemmia in settembre, vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve, decantazione statica a freddo, fermentazione in acciaio.

Affinamento | affinamento per almeno 10 mesi in acciaio e in bottiglia per almeno 3 mesi.

14% vol. 10°-12°C



D'Alesio
SCIARR

Note di degustazione

Giallo paglierino di media intensità, con riflessi leggeri verdolini

Brillante

Abbastanza intenso, abbastanza complesso, fine, floreale, fruttato, erbaceo/ vegetale

Fiori di campo, pesca, mela, frutta secca con nocciola sul finale, erbe aromatiche

Piatti di pesce, frutti di mare, formaggi delicati, carni bianche.

www.dalesiovini.it