



cl 75

Tenuta Del Professore

Denominazione | Trebbiano d'Abruzzo
DOC Riserva

Uve | Trebbiano 100%

Comune | Città Sant'Angelo (PE)

Altitudine | 300 metri sopra il livello
del mare

Esposizione | Sud Est

Composizione del terreno | Argilla di
media densità

Sistema di allevamento | Pergola
abruzzese

Età media dei vigneti | 30 anni

Produzione media | 50 hl/ettaro

Epoca della vendemmia | Settembre

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

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

Affinamento | in acciaio per almeno
36 mesi, poi in botti di rovere di Allier
da 30 hl per almeno 24 mesi e infine
in bottiglia per almeno 6 mesi.



13% vol.



12°-13°C

D'Alesio

Note di degustazione



Giallo paglierino di buona intensità



Limpido



Intenso, complesso, di eccellente finezza. Floreale, fruttato, speziato, erbaceo



Fiori di campo, camomilla, acacia, leggero di miele, pesca, mela, vaniglia, cannella, finale affumicato, lieve nota mentolata, con sfumature di erbe aromatiche e fieno fresco



Antipasti freddi e caldi di mare, con e senza pomodoro, con predilezione per carpacci e tartare di tonno/spada/gamberi. Pasta all'uovo ripiena con rana pescatrice e ragù di erbe aromatiche. Secondi di pesce al forno con patate, timo e maggiorana. Carni bianche, con presenza anche di funghi o tartufo, nero o bianco.