



AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Trebbiano d'Abruzzo, sulle pendici del Gran Sasso.

VITIGNO

Trebbiano d'Abruzzo (100%).

TERRENO

Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 300 metri sopra il livello del mare.

TECNICA DI PRODUZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Trebbiano raccolte a mano ad inizio settembre. Dopo la diraspigiatura e la macerazione a freddo viene eseguita una fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati in tini d'acciaio per 10 giorni. Segue un affinamento in bottiglia di 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino brillante e dai profumi floreali con sfumature di mela e pesche. Ha un sapore fresco, piacevole e delicato.

PRODUZIONE 100.000 bottiglie

Longevità: 2 anni. Si consiglia l'abbinamento a piatti a base di frutti di mare, sashimi, grigliate di pesce o semplicemente ad aperitivi. Servire ad una temperatura di 10°C.