



PROPE

Trebbiano d'Abruzzo DOC

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2017.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti situati nel comune di Controguerra.

VITIGNO: Trebbiano 100%.

ALTIMETRIA MEDIA: 250-300 metri s.l.m.

TERRENO: Medio impasto ricco di scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER CEPPPO: 2,5 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: A mano, tra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre.

FERMENTAZIONE: Criomacerazione di circa 15 ore. Vinificazione a temperatura controllata in botti di cemento. Terminata la fermentazione il vino sosta per 2-3 mesi sulle fecce fini a temperatura controllata.*



VISTA

Giallo paglierino brillante.



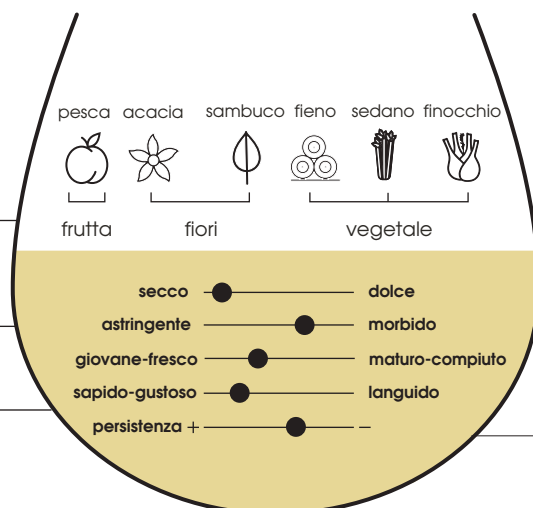
OLFATTO

Ampio il bouquet con note fruttate di pesca gialla, fiori bianchi e note erbacee di fieno, sedano e finocchio.



GUSTO

In evidenza una buona struttura in equilibrio tra morbidezza e sapidità con un finale che richiama le sensazioni olfattive.





PROPE

Trebbiano d'Abruzzo DOC

FIRST VINTAGE: 2017.

PRODUCTION AREA: Vineyards located in the district of Controguerra.

VARIETY: Trebbiano 100%.

ALTITUDE: 250-300 m a.s.l.

SOIL: Medium-textured with abundant gravel.

TRAINING SYSTEM: Guyot.

DENSITY: 5000 plants per hectare.

YIELD PER VINE: 2.5 kgs approx.

HARVEST: Hand picked between the end of September and the beginning of October.

VINIFICATION: Cold maceration for approximately 15 hours. Vinification at a controlled temperature in cement barrels. After the fermentation, the wine remains on fine lees at a controlled temperature for approximately 2 or 3 months.*



SIGHT

Bright straw yellow.



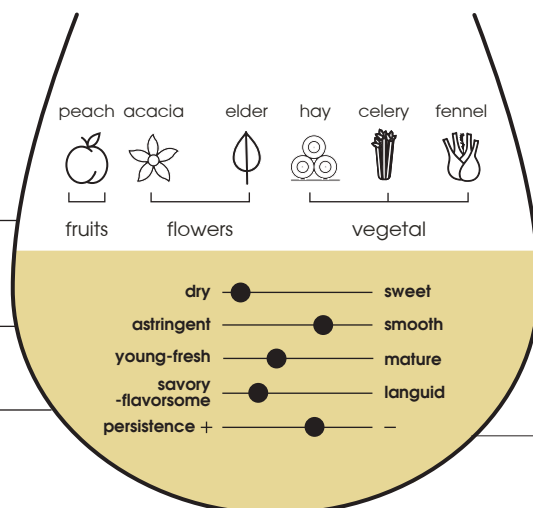
SMELL

Yellow peach, white flowers, sun-dried hay, celery and fennel diversify this array of scents.



TASTE

Warm, full-bodied, smooth and well-orchestrated.





PROPE

Trebbiano d'Abruzzo DOC

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2017.

ANBAUGEBIET: Weinberge in der Gemeinde Controguerra.

TRAUBENMISCHUNG: 100% Trebbiano.

DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE: 250-300 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, sehr sandig.

REBERZIEHUNG: Guyot.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

ERTRAG PRO STOCK: ca. 2,5 kg Trauben.

LESE: Von Hand, Ende September bis Anfang Oktober.

FERMENTATION: Kältgärung für ca. 15 Stunden. Vinifikation bei kontrollierter Temperatur in Zementtonnen. Nach der Gärung bleibt der Wein für ca. 2-3 Monate auf der Feinhefe bei kontrollierter Temperatur.*



FARBE

Leuchtendes Strohgel.



DUFT

Weitreichendes Bouquet mit Noten von gelbem Pfirsich, weißen Blüten und grasigen Noten von Heu, Sellerie und Fenchel.



GESCHMACK

Im Vordergrund eine ausgewogene Struktur zwischen Weichheit und Würze mit einem Abschluss, der die Duftnoten in Erinnerung ruft.

