



PROPE
Trebiano 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 CEPPLO: 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.

