



**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.



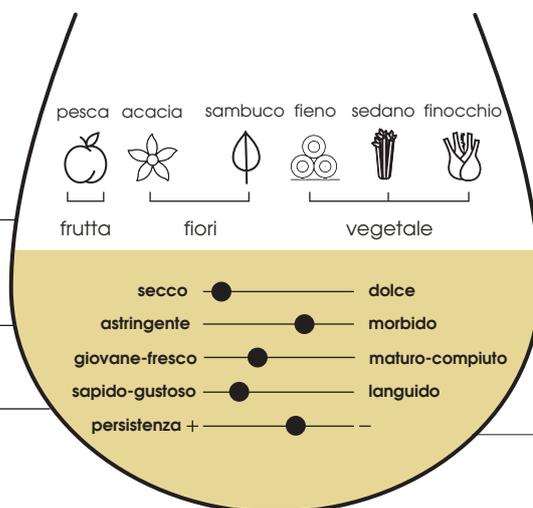
**OLFATTO**

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.



© 2018 Kyyes Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

\*contiene solfiti