



# JASCI



## Trebbiano d'Abruzzo DOC

Vino Biologico

**Zona di produzione:** Vasto / Pollutri  
Scerni (CH).

**Vitigno:** Trebbiano.

**Denominazione:** Trebbiano d'Abruzzo DOC

**Tipo di allevamento:** Filare / tendone.

**Anno di impianto:** 2005 / 2018

**Superficie terreno:** 4 Ha

**Esposizione terreno:** Sud-Est

**Altitudine:** 200 m s.l.m.

**Epoca di vendemmia:** dal 15 al 25 Settembre.

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve  
e fermentazione a temperatura controllata  
del mosto.

**Caratteristiche chimiche:** Alcool 13% vol.

**Massima espressione:** 1-2 anni.

**Colore:** Giallo paglierino vivace.

**Naso:** Elegante e delicato con sentori di frutta  
gialla matura, ginestra e vaniglia.

**Palato:** Piacevole, con buon corpo, freschezza  
e sapidità, con finale di frutta a polpa bianca  
e mandorla amara.

**Cucina abruzzese di abbinamento:** Seppie  
ripiene, lumaconi al pomodorino fresco e  
grigliata dell'Adriatico.

**Temperatura di servizio:** 10°- 12°C.