



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.