

LA VALENTINA

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2018



DENOMINAZIONE : Trebbiano d'Abruzzo DOC

VARIETA' : 100% Trebbiano d'Abruzzo

PRIMA ANNATA : 1990

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: comuni di San Valentino, Spoltore ed Alanno

SUPERFICIE: circa 5 ettari

ALTITUDINE: 150-300 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud/ Sud-Ovest

SUOLO: argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese

DENSITA': 1.600-2.000 ceppi / ettaro

ETA' DEI VIGNETI: da 25 a 35 anni

RESA: 75 hl / ettaro

VENDEMMIA:

fine Agosto/Inizio Settembre

VINIFICAZIONE:

diraspatura, pressatura soffice e decantazione del mosto a bassa temperatura. Fermentazione e affinamento in acciaio. Imbottigliamento a partire da metà Gennaio.

PRODUZIONE:

n. 45.000 bottiglie da 0,75 l.

ABBINAMENTI:

aperitivo, crudités di mare e di terra, paste con frutti di mare o sughi di pesce, pesce al forno o grigliato e formaggi freschi.