

## Trebbiano d'Abruzzo DOC SPELT 2022 "ORO" **Biologico**



**DENOMINAZIONE:** Trebbiano d'Abruzzo Superiore  
**VARIETA':** 100% Trebbiano d'Abruzzo  
**PRIMA ANNATA:** 2017

### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

**AREA:** Provincia di Pescara  
**SUPERFICIE:** selezione su circa 3 ettari  
**ALTITUDINE:** 150 -250 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:** una media di 30 anni  
**RESA:** 85 hl / ettaro

### VENDEMMIA:

Nella prima metà di settembre

### VINIFICAZIONE:

Vinificazione "in bianco", fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Affinamento in serbatoi d' acciaio, posizionati all'esterno, per i primi 4 mesi "sur lies", per proseguire poi in cemento, per l'anno successivo. Imbottigliato dopo 15 mesi dalla vendemmia senza chiarifiche, senza stabilizzazioni forzate e senza filtrazione.

### PRODUZIONE:

n° 10.000 bottiglie da 0,75 l

### ABBINAMENTO:

Antipasti di pesce crudi e tiepidi, pasta con le vongole e pesci dell'Adriatico al vapore.