

# Trebbiano d'Abruzzo DOC

## SPELT 2024 "ORO" **Biologico**



**VARIETA'**: 100% Trebbiano

**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:

A mano, in cassetta, 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° 9.300 bottiglie da 0,75 l

### ABBINAMENTO:

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

**Spelt Trebbiano 2022**: *Tre Bicchieri* GR, 91 pt JS, 91 pt Falstaff, 90 pt WE, 90 Vinous **2021**: 90 pts Vinous, 90 pt JS, 92 pt Falstaff, 92 pt WC; **2020** 94 PT Gardini, *Vino Top Slow Wine*; **2018**: 91 pt JS, 92 pt WC.