



## Vigneti

**Regione viticola:** Abruzzo.

**Ubicazione:** vigneti biologici certificati e coltivati in collina nella provincia di Chieti.

**Età:** 10-30 anni.

**Suolo:** terreno di medio impasto tendente all'argilla e al calcare, di origine sedimentaria marina e alluvionale.

**Altitudine:** da NE a SO a 100/300 m. Area molto interessante grazie alla brezza marina e ai venti di montagna che, con le alte temperature, consentono di ottenere un alto contenuto di acidità e un importante potenziale aromatico.

## Vitigni e Coltivazione

**Uve:** Trebbiano.

**Sistema d'allevamento:** doppio guyot e archetto.

**Densità d'impianto:** 2000-3500 piante per Ha.

**Resa per ettaro:** 120 q. d'uva.

## Vinificazione

**Raccolta:** a mano e a macchina.

**Vinificazione:** pressatura soffice, criomacerazione sulle bucce per 10/12 ore e fermentazione in acciaio a temperature controllata con lieviti selezionati, con basso uso di solfiti.

**Maturazione:** "sur lie" in acciaio, poi il vino matura in bottiglia in magazzino termocondizionato.

## Evoluzione

Vino che esprime al meglio le sue qualità di freschezza e fragranza nel primo anno di vita, ma che può essere gustato entro 2/3 anni dalla vendemmia.

Alcool **13,00% vol.**



giallo paglierino tenue con sfumature verdi.



sentori di frutta gialla che si alternano a delicate percezioni di fiori bianchi primaverili.



equilibrato, fresco e fragrante.



Ideale come aperitivo, è apprezzabile con antipasti di pesce e prosciutto e melone. Perfetto con il pesce, pasta e carni bianche.

Temperatura servizio  
10/12° C.