



# Trebbiano d'Abruzzo DOC

## *Valle Martello*

Uno dei grandi vini della tradizione abruzzese, al vitigno omonimo si aggiungono piccole quantità di Cococciola e Malvasia

<b>Uvaggio</b>	Trebbiano 85%, Malvasia e Cococciola 15%
<b>Denominazione</b>	Trebbiano d'Abruzzo DOC
<b>Gradazione Alcolica</b>	12,00 % vol.
<b>Vitigno</b>	Trebbiano d'Abruzzo, Malvasia, Cococciola
<b>Forma d'Allevamento</b>	Pergola abruzzese
<b>Zona Produzione</b>	Villamagna (CH) - Abruzzo
<b>Periodo Vendemmia</b>	Tardo Settembre
<b>Tecnica</b>	In bianco, con pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata
<b>Imbottigliamento</b>	4 mesi dopo la vendemmia
<b>Colore</b>	Giallo paglierino di media intensità
<b>Bouquet</b>	Fiori bianchi, con sentori di pera e frutta bianca
<b>Palato</b>	Equilibrato, fresco, sapido e persistente
<b>Temperatura di Servizio</b>	10 – 12 °C
<b>Abbinamento</b>	Aperitivi, piatti a base di carne bianca o pesce, formaggi freschi

