



Cantine e Vigneti Bio

SOLAREA

Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata



TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNO: Trebbiano d'Abruzzo 100%

ESPOSIZIONE: Sud, sud-est

ALTITUDINE: 280 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 85 q

PERIODO DI RACCOLTA: Fine agosto / inizio settembre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Macerazione a freddo del pigiato, pressatura soffice e controllo della temperatura di fermentazione del mosto limpido in Tonneaux di rovere francese

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% Vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 2 g/l

ACIDITA' TOTALE: 6 g/l

COLORE: Giallo paglierino intenso on sfumature dorate e brillanti

PROFUMO: Varietale con ampi profumi di frutta gialla matura; delicate note floreali e minerali; intriganti nuance di miele e vaniglia

SAPORE: Vino importante di grande struttura, elegante ed equilibrato, tannini delicati e di lunga persistenza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Piatti complessi di mare e di terra

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11° C



TYPE: White wine

GRAPE VARIETY: Trebbiano d'Abruzzo 100%

EXPOSURE: South, southeast

ALTITUDE: 280 m ASL

TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis

YIELD PER HECTARE: 85 q

HARVEST PERIOD: Late August / early September

VINIFICATION: Cold maceration of the crushed grapes, soft pressing and control of the clear must fermentation temperature in Tonneaux of french oak

ALCOHOL CONTENT: 13,50% Vol.

RESIDUAL SUGAR: 2 g/l

TOTAL ACIDITY: 6 g/l

COLOUR: Intense straw yellow with bright gold hues

NOSE: Varietal, with ample scents of ripe yellow fruits; delicate floral and mineral notes; intriguing nuances of honey and vanilla

PALATE: Complex wine, well structured; powerful and elegant, well-balanced, soft tannins, long finish

WINE PAIRING: Complex seafood and meat dishes

SERVING TEMPERATURE: 11° C



CANTINE AGRIVERDE SRL

VIA STORTINI 32/A – 66026 ORTONA (CH) ITALIA

TEL. +39 085-9032101 – WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM



agriverdevinibiologici



agriverdevinibiologici