

Trebbiano d'Abruzzo Superiore D.O.C. Biologisch



Weinart: Weißwein
Rebsorte: Trebbiano D'Abruzzo 100%
Rebstöcke pro Hektar: 8800
Produktionsgebiet: Sangrohügel – Abruzzen (Italien)
Hektarertrag: 120 – 130 Ztr
Rebstockertrag: 1,40 - 1,50 kg
Erntezeitpunkt: erste Oktoberhälfte
Vinifikation: Sanftes Abbeeren und Anpressen. Mazeration der Trauben für 24 Stunden bei einer Temperatur von 10°C. Extraktion des Mostes mit sanfter Presse. Temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahltanks. Die Verfeinerung erfolgt über kurzen Zeitraum in Edelstahl, anschließend in Flaschen.
Alkoholgehalt: 12,00 - 12,50% vol.
Säuregehalt: 5,50 – 6,50 g/l
SO2-Gehalt: 50 – 60 mg/l
Nichtreduzierender Extrakt: 21 - 22 g/l
Organoleptische Merkmale: Heller strohgelber Wein mit grünlichen Schimmer; intensiver Duft mit delikatem Fruchtaroma von Äpfeln und Zitrusfrüchten; im Geschmack trocken und geschmeidig.
Lagerfähigkeit: 3/ 4 Jahre
Serviertemperatur: 10° - 12° C.
Önogastronomische Empfehlung: Fisch, Hülsenfrüchte, mittlereifere Käse. Ideal zum Genießen!



DI VIRGILIO
AZ AGRIBIOLOGICA



www.divirgiliovini.it
info@divirgiliovini.it - Tel. +39.0873911138