

# Trebbiano D'Abruzzo Superiore D.O.C. Biologico



**DI VIRGILIO**  
AZ AGROBIOLOGICA

**Tipo di vino:** *Vino Bianco*  
**Vitigno:** *Trebbiano d'Abruzzo 100%*  
**Sistema di allevamento:** *tendone*  
**Densità dei ceppi:** *2200 per ettaro*  
**Area di produzione:** *Colline del Sangro - Abruzzo (Italia)*  
**Resa per ettaro:** *130- 140 q/l*  
**Resa per ceppo:** *6,00 – 6,50 Kg*  
**Periodo di vendemmia:** *prima metà di Ottobre*  
**Vinificazione:** *diraspatura e pigiatura soffice. macerazione delle uve per 24 ore alla temperatura di 10°C, estrazione totale del mosto mediante pressa soffice, fermentazione o-termo guidata in serbatoio inox, l'affinamento avviene per un breve periodo in acciaio, successivamente in bottiglia.*  
**Grado alcolico:** *12,00 – 12,50 %Vol*  
**Acidità Totale:** *5,00- 5,50 g/L*  
**SO<sub>2</sub> Totale:** *50- 60 mg/L*  
**Estratto non riduttore:** *21 - 22 gr/L*  
**Caratteristiche sensoriali:** *vino dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, dal profumo intenso, delicato di frutta, con sfumature di mela e agrumi, sapore secco, asciutto e morbido.*  
**Periodo di conservazione:** *3 - 4 anni*  
**Temperatura di servizio:** *10-12°C.*  
**Abbinamenti enogastronomici:** *piatti di pesce, primi piatti a base di legumi, formaggi di media stagionatura. Ideale per piacevoli meditazioni.*

**[www.divirgiliovini.it](http://www.divirgiliovini.it)**

info@divirgiliovini.it - Tel. +39.0873.911138



## TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE NELL'AZIENDA AGRICOLA  
DI VIRGILIO

TORINO DI SANGRO (CHIETI) ITALIA

12,50%Vol PRODUCT OF ITALY e 750 ml

Vino dal colore giallo paglierino, profumo delicato e sapore asciutto, non eccessivamente acidulo. Ottenuto da uve Trebbiano d'Abruzzo di collina, trattate biologicamente nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo. Per il Trebbiano d'Abruzzo Superiore sono previsti, oltre ad una produzione inferiore di uve per ettaro di vigneto, anche dei parametri superiori nel vino. Le uve raccolte a mano vengono pigiate tempestivamente, lasciate criomacerare per alcune ore e pressate in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata. Va servito alla temperatura di 10° / 12° C. con antipasti, primi piatti e grigliate di pesce, ma si accompagna bene con primi a base di legumi, verdure alla griglia; ottimo anche fuori pasto.

Vendemmia



CONTIENE SOLFITI CONTAINS SULPHATES ENTHÄLT SULFITE



# DI VIRGILIO

AZ AGROBIOLOGICA

[www.divirgiliovini.it](http://www.divirgiliovini.it)

info@divirgiliovini.it - Tel. +39.0873.911138