



## TREBBIANO GOCCIA D'ORO

Trebbiano d'Abruzzo  
denominazione d'origine controllata

### *il Vino*

<b>Uvaggio:</b>	Trebbiano 100%
<b>Nome prodotto:</b>	<b>TREBBIANO</b>
<b>Colore:</b>	Bianco
<b>Denominazione:</b>	Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.
<b>Tipologia:</b>	Tranquillo, secco, da vitigno autoctono
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,5 %vol
<b>Acidità totale:</b>	6,20 g/l

### *il Vigneto*

<b>Vitigno:</b>	Trebbiano
<b>Vigneto:</b>	Pergola abruzzese
<b>Densità d'impianto:</b>	1600 ceppi per ettaro
<b>Età vigneto</b>	Oltre 30 anni
<b>Resa per ettaro:</b>	10.000 Kg per ettaro
<b>Zona di produzione:</b>	Lanciano (CH) - Abruzzo
<b>Altitudine:</b>	200 metri sul livello del mare

### *la Vinificazione*

<b>Periodo raccolta:</b>	Ultima decade di Settembre
<b>Tecnica:</b>	Pressatura soffice, illimpidimento statico
<b>Fermentazione:</b>	Temperatura controllata 15 °C
<b>Durata fermentazione:</b>	20 giorni
<b>Affinamento:</b>	Acciaio
<b>Imbottigliamento:</b>	Gennaio successivo alla vendemmia

### *note di Degustazione*

<b>Aspetto:</b>	Giallo paglierino mediamente intenso
<b>Olfatto:</b>	Sentori di frutta a gialla, mela e pesca
<b>Palato:</b>	Fresco, delicato, armonico
<b>Servizio:</b>	12 °C
<b>Abbinamenti:</b>	Aperitivi, antipasti stuzzicanti, piatti a base di pesce, frutti di mare e crostacei