



# TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE DOP PIETRAMORE

**DENOMINAZIONE:** TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE DOP

**PROVENIENZA:** REGIONE ABRUZZO  
Provincia di Chieti

**COLORE:** BIANCO

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5 %

**VITIGNI PRINCIPALI:** TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE

**VINIFICAZIONE:** Raccolta manuale, pigiatura, macerazione con bucce per 8-12 ore. Decantazione del mosto fiore. Fermentazione a temperatura controllata a 16-17 gradi.

**PROFUMO:** Giallo Paglierino con lievi riflessi dorati a naso intenso e persistente con note fragranti e fruttate, riconoscimenti di frutta gialla matura. Ossigenando per più tempo il vino si apre con ulteriore note erbe aromatiche.

**SAPORE:** La bocca è buona, con un bel corpo di buona morbidezza, secco, caldo sapido con una buona persistenza ed un retrogusto erbaceo. Equilibrato e armonico.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Pietanze a base di pesce, uova, formaggi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 GRADI

**ALLERGENI:** CONTIENE SOLFITI

**NOTA:** VINO BIOLOGICO, BIODINAMICO CERTIFICATO DEMETER, BIOVEGAN