

cantina
FRENTANA
1958



Frentano

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Nome: Trebbiano d'Abruzzo Doc

Linea: Frentano

Tipo: Vino Bianco

Gradazione alcolica: 12,50 % alc./vol.

Chiusura: Sughero o screw cap

Tipologia del Terreno: medio impasto sabbioso

Collocazione geografica dei vigneti: falsopiano e pendici collinari aperte della fascia sub-costiera della Costa dei Trabocchi, da 80 a 250 metri sul livello del mare. Comuni di Rocca San Giovanni, Fossacesia, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro, Lanciano, San Vito Chietino.

Vendemmia: manuale, seconda decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione ed affinamento: sottoposto ad un affinamento in acciaio per circa 6 mesi; un ulteriore stazionamento in bottiglia ne completa la maturazione.

Caratteristiche organolettiche: Il colore è giallo paglierino scarico. Al naso si presenta delicato e fresco con sentori di fiori bianchi, limone e susina gialla. Al palato è morbido, avvolgente e persistente con una leggera sapidità.

Longevità in bottiglia: 2 o più anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 8-10°C

CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA
PRODOTTO DA CANTINA FRENTANA
ROCCA SAN GIOVANNI - ITALIA