



TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Nome del vino:	Trebbiano d'Abruzzo DOC Biologico
Uva:	Trebbiano Abruzzese - 100%
Alcol:	12%
Terreno:	Argilla e calcare
Gestione del suolo:	Metodo biodinamico
Sistema di allevamento:	Spalliera - guyot
Periodo di vendemmia:	Terza settimana di settembre
Raccolta:	Mauale in cassette
Vinificazione:	Le uve vengono diraspate e trasferite in serbatoio d'acciaio dove avviene una macerazione di 24 ore. Le uve vengono separate dal mosto e inviate in pressa dove vengono gentilmente pigiate.
Affinamento:	Il vino sosta sulle sue fecce fini per un periodo di circa quattro mesi prima dell'imbottigliamento