



TORRI[®]
CANTINE



TREBBIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

VINO BIOLOGICO



www.torricantine.it



TREBBIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

Classificazione	Vino fermo	Uve	Trebbiano d'Abruzzo DOC
Colore	Bianco	Gradazione Alcolica	12%
Temperatura di servizio	8/10 °C	Certificazione	 IT BIO 009 Agricoltura UE

VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo
Età: 25 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha): 1000
Produzione per ceppo (Kg/pianta): 8-10
Produzione per ettaro (q/ha): 120
Tipologia di allevamento: Tendone
Potatura: Controspalliera
Tipo di agricoltura: Biologica
Certificazione: Biologica

COORDINATE GEOGRAFICHE

Altitudine: 290 m.s.l.m.
Esposizione della vigna: Sud/sud-est
Area vigneti: Martinsicuro
Tipologia di terreno: Medio impasto

VENDEMMIA

Selezione manuale dei grappoli raccolti dal 20 al 30 settembre in un antico vigneto di Martinsicuro con esposizione ottimale e resa medio-bassa. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche giornaliere che, unitamente alle tecniche di agricoltura biologica utilizzate in azienda, enfatizzano i tipici sapori e profumi delle uve Trebbiano.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termo condizionati e la macerazione pellicolare viene svolta a bassa temperatura.

Scheda Tecnica

Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia	Borgogna Caractere 750 ml
Peso della Bottiglia	460 gr
Tappo	DIAM3
EAN Bottiglia	8033011211525

Note Sensoriali

Colore	Giallo paglierino
Olfatto	Fiori bianchi, gradevolmente floreale e fruttato
Flavour	Asciutto, armonico e sapido con retrogusto amarognolo. La buona struttura e l'acidità sostenuta conferiscono a questo vino freschezza, eleganza e piacevolezza.

Note Personali

Valutazione

