



TORRI<sup>®</sup>  
CANTINE



## TREBBIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA

VINO BIOLOGICO



[www.torricantine.it](http://www.torricantine.it)



# TREBBIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

<b>Classificazione</b>	Vino fermo	<b>Uve</b>	Trebbiano d'Abruzzo DOC
<b>Colore</b>	Bianco	<b>Gradazione Alcolica</b>	12%
<b>Temperatura di servizio</b>	8/10 °C	<b>Certificazione</b>	 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

