



DOVIZIA

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Uve: Trebbiano.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Altitudine: 200 m sul livello del mare.

Sistema di allevamento: pergola abruzzese.

Vendemmia: raccolta tardiva di metà settembre.

Vinificazione: le uve raccolte a mano, dopo la fase di pigiatura, vengono raffreddate e lasciate a contatto con le bucce per circa 6/8 ore (criomacerazione). Segue la separazione delle stesse con pressatura soffice e fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15/18°C in barrique. Bâtonnage sui lieviti per 6 mesi.

Affinamento: 12 mesi in vasche di cemento.

Dati tecnici: residuo zuccherino 4,5 g/L, acidità totale 5,80 g/L, pH 3,30.

Occasioni: cene importanti a base di pesce quali salmone rosso, baccalà. Ottimo anche con i formaggi stagionati.

Grapes: Trebbiano.

Soil: medium texture tending to clayey.

Altitude: 200 m MSL.

Training system: Abruzzo pergola.

Harvest: late harvest in mid-September.

Vinification: the hand-harvested grapes, after the crushing phase, are cooled and left in contact with the skins for about 6/8 hours (cryomaceration). Separation of the skins with soft pressing, then alcoholic fermentation at a controlled temperature of 15/18°C in barriques. Bâtonnage on the yeast for 6 months.

Ageing: 12 months in concrete tanks.

Technical data: residual sugar 4,5 g/L, total acidity 5,80 g/L, pH 3,30.

Occasions: important dinners of fish such as red salmon, cod. Also great with aged cheeses.