

SAN
GRO
CANTINA

**TREBBIANO D'ABRUZZO
DOC**



GRADAZIONE ALCOLICA:

12,50 % alc./vol

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

sabbioso-limoso

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL
VIGNETO:**

comune di Fossacesia e zone limitrofe, su terreni più freschi e fertili, esposizione a Nord, Nord-est ed un altezza s.l.m. di circa 100 mt.

VENDEMMIA:

manuale, seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE:

pigiatura soffice delle uve, macerazione, fermentazione a temperatura controllata.

MATURAZIONE E 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