

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Safra: 2020

Linha VALLEVÓ

Uvas: Trebbiano 100%

Gradação alcoólica: 13,0 %.

Encerramento: Cortiça

Tipo de solo: mistura arenosa média

Localização geográfica da vinha: município de Rocca San Giovanni (CH) com exposição ao norte e uma altura acima do nível do mar cerca de 100 metros.

Colheita: manual, segundo dez dias de setembro

Vinificação: prensagem suave das uvas, maceração, fermentação a temperatura controlada.

Maturação e envelhecimento: envelhecimento em tanque de aço por cerca de 6 meses; após um armazenamento adicional na garrafa completa sua maturação.

Características organolépticas: A cor é amarela palha claro. O nariz é delicado e fresco, com notas de flores brancas, limão e ameixa amarela. Na boca é macio, envolvente e persistente, com uma ligeira salinidade

Temperatura de serviço: 8-10 ° C

Harmonização: Acompanha muito bem pratos de peixe, marisco e peixe cru. Também é excelente para risotos e massas com queijos



ENTRE A MONTANHA E O MAR
O generoso solo calcário, a suave alternância entre a brisa do mar e a brisa da terra, a ação de mitigação sabiamente realizada pelo mar são muito mais que elementos descritivos frios de um território de excelência, são nossa tradição e nossa história, uma mágica à qual pertencemos por destino.