

LINEA COSTANTINI

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Tipologia Trebbiano D'Abruzzo doc

Alcol 12,5% vol

Vitigno Trebbiano Toscano e Malvasia

Zona di produzione Comune di Città Sant'Angelo / Moscufo

Esposizione Sud, sud-est

Tipologia del terreno Medio impasto - Argilloso - Calcareo

Sistema di allevamento Filari

Resa per ettaro 100-120 q.li

Vendemmia Manuale, con individuazione dell'epoca di raccolta seguendo le curve di maturazione.

Vinificazione : Pigiatura a rulli e spremitura con pressa soffice per estrarre solo il mosto fiore (max 0,9 ATM). Illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della parte limpida a temperatura controllata (16°-18° C.).

Conservazione ed affinamento :

Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene conservato in recipienti di acciaio muniti di tasche di raffreddamento. Successivamente stabilizzato, sia da un punto di vista proteico che tartarico, viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Caratteri Organolettici:

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino tenue, brillante. Odore delicato e persistente con sentori di frutta matura, che esprime all'assaggio morbidezza e freschezza. È un vino da consumarsi entro l'annata successiva a quella di produzione, per meglio apprezzarne le caratteristiche organolettiche. Ottimo come aperitivo, è indicato per pietanze a base di pesce o carni bianche. Servire alla temperatura di 8°-10° C.



LINEA COSTANTINI

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Type Trebbiano D'Abruzzo (Registered Designation of Origin)

Proof 12,5 % vol

Vine species Trebbiano Toscano e Malvasia

Production area Città Sant'Angelo - Moscufo Municipality Area

Exposure South / Southeast

Land type Medium textured - Clayey - Calcareous

Cultivation mode Rows

Output per hectare 100-120 quintals

Harvesting

Manual, with harvesting time determined by means of ripening curves

Vinification :

Roller crushing and squeezing with soft press (max 0.9 atmospheres pressure) to extract only liquid must. Cold refining of must and fermentation of clearer part under controlled temperature (16°-18° C.)

Storage and further refining :

After alcoholic fermentation, wine is stored in steel tanks equipped with cooling pockets. After stabilisation, both from the protein and tartaric points of view, the wine is bottled in the spring following harvesting.

Organoleptic properties :

The wine has a pale, bright yellow colour. The scent is delicate and persistent, with traces of ripe fruits, and it expresses softness and freshness upon tasting. This wine should be drunk within one year after production in order to best appreciate its organoleptic features. A perfect aperitif, this wine is also recommended for fish or white meats dishes.

Recommended serving temperature is 8°-10° C.

