

# ARBÒREO®

Trebbiano d'Abruzzo DOC

## TIPOLOGIA

Trebbiano d'Abruzzo DOC

## TIPO DI VINO

Bianco

## GRADAZIONE ALCOLICA

12.50 % VOL

## VITIGNO

Trebbiano d'Abruzzo 85 % ,  
Malvasia 15 %

## VIGNETO DI PROVENIENZA

Colle Vitare (300 mt s.l.m.)  
nel comune di Vittorito

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera ad archetto

## RESA PER ETTARO

100 / 110 q.li/ha

## EPOCA DI RACCOLTA

Fine settembre

## VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve bianche,  
crio-macerazione delle bucce al fine  
di estrarre i profumi primari  
e varietali delle uve Trebbiano  
e Malvasia ed illimpidimento  
del mosto a freddo. Fermentazione  
con controllo della temperatura  
e affinamento in acciaio.

## CARATTERISTICHE

### ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino  
con sfumature dorate, il profumo  
è fine, persistente, al gusto è fresco,  
pieno ed avvolgente.  
È un vino a tutto pasto che privilegia  
antipasti, risotti, carni bianche.  
Delizioso con il pesce.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°

## VOLUME NOMINALE

750 ml

## PRODUZIONE MEDIA ANNUA

50.000 bottiglie da 750 ml

## CATEGORY

Trebbiano d'Abruzzo DOC

## TYPE

White

## ALCOHOL

12.50 %

## GRAPE VARIETY

85 % Trebbiano d'Abruzzo,  
15 % Malvasia

## VINEYARD

Vitare hill (300 metres' elevation)  
in the commune of Vittorito

## SOIL PROFILE

Medium-textured, tending to clay

## TRAINING SYSTEM

Vertical trellised to arched cane

## VINEYARD YIELD

100 - 110 q/ha

## HARVEST PERIOD

End of September

## VINIFICATION

Gentle pressing of the clusters,  
cryomaceration on the skins  
to extract fruit aromas and varietal  
characteristics of the Trebbiano  
and Malvasia grapes, followed  
by static cold-settling of the must,  
then controlled-temperature  
fermentation and maturation  
in stainless steel.

## SENSORY PROFILE

The wine appears straw-yellow with  
gold highlights, and the bouquet  
is refined and long-lingering.  
A spacious palate exhibits  
a refreshing crispness and  
appealing flavours. It will be at its  
best when paired with antipasti,  
risottos, and lighter meats,  
and is particularly tasty with fish.

## SERVING TEMPERATURE

12 - 14° C (54/57 F)

## SIZE

750 ml

## ANNUAL PRODUCTION

50,000 bottles of 750 ml size

## TYP

Trebbiano d'Abruzzo DOC

## WEINART

Weißwein

## ALKOHOLGEHALT

12.50 % VOL

## REBSORTE

Trebbiano d'Abruzzo 85 %  
Malvasia 15 %

## LAGENBEZEICHNUNG

Weinberg Vitare genannt  
(300 m über NN) in der Gemeinde  
Vittorito

## BODENBESCHAFFENHEIT

Überwiegend bindig,  
tendenziell lehmartig

## REBERZIEHUNG

Spalier (gegenläufig mit Bögen)

## HEKTARERTRAG

1000 / 1100 KG je Hektar

## ERNTEZEITPUNKT

Ende September

## VINIFIKATION

Leichtes Anpressen der weißen  
Trauben, Kaltmaischegärung  
(Cryomaceration) nach dem  
Extrakt der Primärdüfte der  
Trebbiano - und Malvasia  
Trauben, Klärung des Mostes  
durch Kühlung. Gärung mit  
Temperaturkontrolle  
und Reifung im Stahltank.

## ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Strohgelber Wein mit goldenem  
Hauch, feine Nase, langanhaltend,  
frisch im Geschmack, voll und  
mitreißend. Ein Wein zu vielen  
Gelegenheiten der hervorragend  
zu Vorspeisen (Antipasti),  
Reisgerichten, weißem Fleisch,  
Köstlich zu Fisch.

## SERVIERTEMPERATUR

12° - 14°

## FLASCHENINHALT

750 ml

## DURCHSCHNITTLICHE JAHRESPRODUKTION

50.000 Flaschen à 750 ml

