

Cerano®

Trebbiano d'Abruzzo DOC

TIPOLOGIA

Trebbiano d'Abruzzo DOC

TIPO DIVINO

Bianco

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % VOL

VITIGNO

Trebbiano d'Abruzzo 90 %,
Malvasia 10 %

VIGNETO DI PROVENIENZA

Tenuta del Cerano (340 mt s.l.m.)
Valle Peligna, Vittorito

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato

RESA PER ETTARO

100 / 110 q.li / ha, potatura corta

EPOCA DI RACCOLTA

Fine settembre – inizio ottobre;
raccolta manuale

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve,
crio-macerazione delle bucce al fine
di estrarre i profumi primari
e varietali delle uve Trebbiano
e Malvasia ed illimpidimento
del mosto a freddo (intorno a 10 °C).
Fermentazione del mosto limpido
in piccole botti di rovere francese
con controllo della temperatura 16 –
18 °C. Sospensione delle fecce nobili
del vino (Batonnage) per quattro mesi
e maturazione in acciaio per tre mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino intenso,
profumo delicato di acacia agrumi
e spezie, al sapore è sapido, corposo,
caldo e strutturato.

Ottimo per pietanze a base di pesce,
frutti di mare, crostacei,
formaggi freschi.

LONGEVITÀ IN BOTTIGLIA

Si consiglia di consumarlo
entro due anni

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

11.000 bottiglie da 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°

VOLUME NOMINALE

750 ml

CATEGORY

Trebbiano d'Abruzzo DOC

TYPE

White

ALCOHOL

13 %

GRAPE VARIETY

90 % Trebbiano d'Abruzzo,
10 % Malvasia

VINEYARD

Tenuta del Cerano (340 metres'
elevation), in Valle Peligna, Vittorito

SOIL PROFILE

Medium-textured, tending to clay

TRAINING SYSTEM

Vertical trellised, spurred cordon

VINEYARD YIELD

100 - 110 q / ha

HARVEST PERIOD

Hand-harvested at the end
of September - beginning of October

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 (ca. 10 °C -
50 F), then controlled-temperature
fermentation of the must in small
French oak barrels at a controlled
temperature of 16 – 18 °C (60 – 64 F).
The wine matures on the fine lees,
with periodic bâtonnage,
for four months, then in steel
for an additional three months.

SENSORY PROFILE

A deep straw-yellow, this wine offers
delicate hints of acacia, citrus,
and spice. The full-bodied palate
exhibits fine structure,
complemented by generous flavours
and warm alcohol. This is wine
that marries beautifully with fish
dishes and seafood, particularly
shellfish, and with fresh cheeses.

CELLARABILITY

It is best enjoyed within two years.

ANNUAL PRODUCTION

11,000 bottles of 750 ml

SERVING TEMPERATURE

12 - 14 °C (54 / 57 F)

SIZE

750 ml

TYP

Trebbiano d'Abruzzo DOC

WEINART

Weißwein

ALKOHOLGEHALT

13 % VOL

REBSORTE

Trebbiano d'Abruzzo 90 %
Malvasia 10 %

LAGENBEZEICHNUNG

Tenuta del Cerano (340 m über NN)
Peligna -Tal, Vittorito

BODENBESCHAFFENHEIT

Überwiegend bindig, lehmhaltig

REBERZEIHUNG

Spalier, Drahtrahmenerziehung
(Kordon)

HEKTARERTRAG

1000 KG / 1100 KG je Hektar,
besonders kurzer Rebschnitt

ERNTEZEITPUNKT

Ende September, Anfang Oktober;
handverlesen

VINIFIKATION

Sanftes Keltern der weißen Trauben,
Kaltmaischegärung
(Cryomaceration) nach dem Extrakt
der verschiedenen Primärdüfte
aus den Trebbiano- und Malvasia
Trauben mit anschließender Klärung
des Mostes durch Kühlung (etwa 10 °C).
Temperaturgeführte Gärung des
geklärten Mostes in kleinen,
französischen Eichenfässern bei etwa
16 - 18 °C. Ruht daraufhin auf den
Hefen für 4 Monate (Bâtonnage oder
auch "sur lie") und Reifung im
Stahltank für drei Monate.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Kräftiger strohgelber Wein,
mit einem delikaten Duft nach Akazie
und Zitrusfrüchten, im Geschmack
zeigt sich der Wein satt und
körperreich sowie warm und
strukturiert.

LAGERFÄHIGKEIT

Es wird empfohlen den Wein
binnen zwei Jahren zu trinken

DURCHSCHNITTliche JAHRESPRODUKTION

11.000 Flaschen à 750 ml

SERVIERTEMPERATUR

12° - 14°

FLASCHENINHALT

750 ml

