

# Vicenne

Trebbiano d'Abruzzo DOC

## TIPOLOGIA

Trebbiano d'Abruzzo DOC

## TIPO DI VINO

Bianco

## GRADAZIONE ALCOLICA

12 % VOL

## VITIGNO

Trebbiano d'Abruzzo 100%

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Di medio impasto

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera, Guyot

## RESA PER ETTARO

130 q.li / ha

## EPOCA DI RACCOLTA

Fine settembre-prima decade di ottobre

## VINIFICAZIONE

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

## CARATTERISTICHE

### ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo tenue ma persistente. In bocca è deciso, pieno e giustamente vivace.

Si addice particolarmente ai piatti a base di pesce ed alle carni bianche.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

## VOLUMENOMINALE

750 ml

## CATEGORY

Trebbiano d'Abruzzo DOC

## TYPE

White

## ALCOHOL

12 %

## GRAPE VARIETY

100% Trebbiano d'Abruzzo

## SOIL PROFILE

Medium-textured

## TRAINING SYSTEM

Vertical trellised, Guyot

## VINEYARD YIELD

130 q / ha

## HARVEST PERIOD

End of September - first ten days of October

## VINIFICATION

Gentle pressing of the clusters, cryomaceration on the skins to extract fruit aromas and varietal characteristics of the trebbiano grape, followed by static cold-settling of the must, then controlled - temperature fermentation.

## SENSORY PROFILE

The wine appears a green-flecked straw-yellow, and the bouquet, while delicate, lingers nicely. It displays impressive breadth and firm, vivacious character. It will be at its best when paired with dishes of fish or lighter meats.

## SERVING TEMPERATURE

12 - 14° C (54/57 F)

## SIZE

750 ml

## TYP

Trebbiano d'Abruzzo DOC

## WEINART

Weißwein

## ALKOHOLGEHALT

12 % VOL

## REBSORTE

Trebbiano d'Abruzzo 100%

## BODENBESCHAFFENHEIT

Überwiegend bindig

## REBERZIEHUNG

Spalier, Guyot

## HEKTARERTRAG

1300 KG / Hektar

## ERNTEZEITPUNKT

Ende September bzw. während der ersten 10 Tage im Oktober

## VINIFIKATION

Sanftes Keltern der weißen Trauben, Kaltmaischegärung (Cryomaceration) nach dem Extrakt der verschiedenen Primärdüfte aus den Trebbiano Trauben mit anschließender Klärung des Mostes durch Kühlung. Gärung mit Temperaturkontrolle

## ORGANOLEPTISCHE

### MERKMALE

Strohgelber Wein mit grünen Reflexen und einem zarten jedoch langanhaltenden Duft. Im Geschmack ist er entschlossen, voll und ebenso auch lebendig. Dieser Wein ist insbesondere für Fischgerichte und helle Fleischsorten vorzuziehen.

## SERVIERTEMPERATUR

12° - 14° C

## FLASCHENINHALT

750 ml

