



ZAPPACOSTA BIO TREBBIANO D'ABRUZZO

VITIGNO

100% Trebbiano d'Abruzzo

ZONA DI PRODUZIONE

Chieti (CH)

ALTITUDINE

300 m.s.l.m.

COLORE

Giallo paglierino

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Piacevolmente fruttato, minerale, di buona freschezza e persistenza, retrogusto gradevolmente sapido.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI

Squisito da aperitivo, si accompagna a piatti a base di pesce, baccalà, carni bianche e minestre.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

PERIODO VENDEMMIA

Inizio Settembre. Raccolta manuale con selezione grappoli in vigna

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio inox alla temperatura di 16-17°

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea.
Pressatura soffice.
No macerazione