



COLLE CORVIANO
LORETO APRUTINO

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



PROFILO SENSORIALE

Colore: giallo paglierino brillante.
Profumo: floreali con sfumature di mela e pesche.
Sapore: fresco, piacevole e delicato.



VITIGNO

Trebbiano Abruzzese 100%



AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, zona di produzione del Trebbiano d'Abruzzo DOC, a 300 metri s.l.m.



VINIFICAZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Trebbiano raccolte a mano a inizio settembre. Dopo la diraspapigiatura e la macerazione a freddo viene eseguita una fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati in tini d'acciaio per 10 giorni. Segue un mese d'affinamento in bottiglia.



ALCOL

12% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C



FORMATI DISPONIBILI

750 ml



ABBINAMENTI

Piatti a base di frutti di mare, grigliate di pesce, o semplicemente ad aperitivi.

