

F FAMIGLIAFEBO



TREBBIANO D'ABRUZZO PARELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VARIETÀ: Trebbiano d'Abruzzo

AFFINAMENTO: circa 1 anno in vasca di cemento

ALCOOL: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/14°C

COLORE: giallo paglierino

NASO: note tostate, agrumate, minerali

GUSTO: buona struttura sostenuta da un' ottima freschezza e sapidità

ABBINAMENTI: primi in bianco, crudi di pesce

LOCALIZZAZIONE VIGNETO: Chieti.

ETÀ DEI VIGNETI: gli impianti hanno un'età di 40 anni.

FORMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese

SESTO D'IMPIANTO: 1600 viti per ettaro.

TIPOLOGIA DI TERRENO: terreno sabbioso.

RESA PER ETTARO: 80 quintali per ettaro.

EPOCA VENDEMMIALE: seconda settimana di settembre.

VINIFICAZIONE: l' uva viene raccolta a mano in cassette da 20 kg, viene diraspata, pigiata, pressata e il mosto inizia la fermentazione spontanea in vasca di cemento.