

Casabianca

Trebbiano d'Abruzzo DOC



Caratteristiche sensoriali: Colore giallo paglierino. Rivela, al profumo, note floreali e fruttate. Molto morbido e persistente in bocca.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con primi piatti, carni bianche e formaggi a pasta molle. Si abbina perfettamente a portate di pesce, esaltandone i sapori.

Tasting notes_ Colour: *straw yellow with light golden hue*; nose: *The bouquet is soft and pleasantly fruity*; flavour *smooth, harmonious, fresh, dry and savoury taste*.

Pairings: *It's ideal with seafood hors d'oeuvres, fish and white meat dishes.*



0,75 cl

Scheda Tecnica

Tipo di vino: Bianco fermo

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Trebbiano

Gradazione alcolica: 12.00% vol

Area di Produzione: ABRUZZO

Altitudine/Altimetria: 250/300 mt. sul livello del mare

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Periodo di Vendemmia: 1° decade di Settembre

Vinificazione: Pigiatura, criomacerazione del pigiato e pressatura soffice. Fermentazione del vino attraverso l'attività dei lieviti naturalmente presenti, nota come fermentazione spontanea. Questa tecnica consente di produrre vini di maggiore complessità.

Temperatura di fermentazione: 15°C

Maturazione: 4 mesi sulle fecce fini (o bucce fini) a bassa temperatura

Affinamento: in bottiglia in appositi locali climatizzati

Conservazione: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura

Capacità di invecchiamento: 2/3 anni

Temperatura di servizio: 10/12 °C;

Technical sheet

Type of wine: *White still* / Classification: *DOC - "Controlled Origin Denomination"* / Grape varieties: *Trebbiano* /

Alcohol content: *12.00% vol* / Production area: *ABRUZZO*;

Altitude: *250/300 mt. above the sea level* / Planting density : *4.500 vines/*

hectare / Training system: *Spur pruned cordon* /

Harvest period: *September*

Vinification: *the grapes are destemmed and crushed, the juice is inoculated with indigenous yeast. This type of fermentation is called "spontaneous fermentation"; after racking the wine is kept in stainless steel vessels*

Fermentation temperature: *15°C* / Ageing: *on the lees for 4 months at low temperature* / Refining: *in*

bottle; conserved in air-conditioned area / Storage: *lying down in cool, dark surroundings* / Ageing capacity : *2/3*

years / Serving temperature: *10/12 °C*