

TREBBIANO D'ABRUZZO FEUDO DI MORRO

Denominazione di Origine Controllata

WHITE WINE / VINO BIANCO
PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml

Vintage/Annata: as per availability



Grapes: Trebbiano 100%

Harvest, Vinification and Refinement: Grapes are harvested at the end of September. At the crushing and soft pressing, follows the fermentation at controlled temperature (15°C) for about 10-15 days. The wine rests in stainless steel tanks at controlled temperature to be then racked and bottled; it follows a short refinement in the bottle.

Tasting Notes: The color is straw yellow with greenish reflections. Fine and fruity bouquet, with hints of white flowers, aromatic herbs, apple and ripe pear. In the mouth it is fresh and persistent, with slight almond and mineral notes in the finish.

Food Pairing: First courses with tomato-based sauces, legume soups and vegetable soups, risottos, seafood, grilled blue fish, stewed fish and not too tasty soups, as well as cheeses and white meats. Ideal as an aperitif.

Suggested Serving temperature: 8°-10° C.

Uvaggio: Trebbiano 100%

Vendemmia, Vinificazione e Affinamento: Raccolta delle uve seconda metà di settembre. Alla pigiatura soffice e alla pressatura fa seguito la fermentazione a temperatura controllata (15°C) per circa 10-15 gg. Il vino riposa in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per essere poi travasato ed imbottigliato; segue breve affinamento in bottiglia.

Note degustative: Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo fine e fruttato, con sentori di fiori bianchi di campo, erbe aromatiche, mela e pera matura. In bocca è fresco, persistente, con finale leggermente ammandorlato e minerale.

Abbinamenti: Primi piatti con sughi a base di pomodoro, minestre di legumi e vellutate di verdure, risotti, frutti di mare, pesce azzurro grigliato, pesce in umido e zuppe non troppo saporite, oltre che formaggi e carni bianche. Ideale anche come aperitivo.

Temperatura di servizio suggerita: 8°-10° C.