

Poderi d'Avalos

Trebbiano IGT

DENOMINAZIONE

IGT Chieti

UVE

Trebbiano 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Abruzzo, provincia di Chieti; altitudine 100-150 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato e sistemi più espansivi

DENSITÀ DI IMPIANTO

2.800-4.200 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

120/160 hl per ettaro

SUOLO

di medio impasto con una percentuale importante di argilla

CLIMA

Marittimo grazie alla prossimità del mare.

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata per oltre 15 giorni per moltiplicare in maniera significativa i lieviti e aggiungere morbidezza, volume e dolcezza al vino, secondo l'innovativa tecnica sviluppata da Valentino Cirulli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso ha un profumo intenso e persistente con sentori di frutta gialla e floreale con note di zagara. Al palato equilibrato, intenso e persistente.



GRADAZIONE ALCOLICA

13 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ideale per l'ora dell'aperitivo o per pasti a base di affettati, verdure e piatti semplici e leggeri. Il Trebbiano si abbina perfettamente anche a pietanze di pesce e crostacei.