



Vitigno Trebbiano d'Abruzzo 84% Cardonnay 16%

Zona di produzione Ortona

Vendemmia Prima decade di settembre, raccolta a mano

Vinificazione Pressatura soffice delle uve (0,6 atm).
Stabulazione del mosto per 5 giorni a 8°C
Temperatura di fermentazione 16°C

Affinamento Sur Lies 90 giorni a 10°C (batonage su fecce fini)

Gradazione 12,5% vol

Descrizione Colore giallo paglierino con riflessi dorati.
All'olfatto seducenti note fruttate che ricordano la pera williams e il pompelmo.
In bocca è persistente, verticale con una piacevole sapidità.

Temperatura di servizio 10-12°C