Trebbiano d'Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2010

Azienda Agricola Valentini

Se dici Trebbiano d'Abruzzo Doc dici Azienda Agricola Valentini. Monumento di corrispondenza gusto olfattiva, che si conferma nel genetico equilibrio; da madre “Uva” e padre “Territorio”, si concede alla vita con spunti salini e freschi capricci di scorza di agrume, cullato dalle decise scosse minerali e metalliche. Creatura armonica a dispetto delle imposizioni tecniche e didattiche. Vinificato in botti di quercia da 70 e 50 Hl matura un anno nelle stesse. L’affinamento in bottiglia è deciso dall’annata della vendemmia e dalla filosofia del vignaiolo.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trebbiano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2010
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Vitigno	Trebbiano d'Abruzzo
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierio con sfumature dorato
Gusto	Intenso e ricco, sentori complessi e grassi di frutta matura, cioccolato bianco, vaniglia e minerale
Profumo	Intenso e ricco, sentori complessi e grassi di frutta matura, cioccolato bianco, vaniglia e minerale
Abbinamenti	Antipasti di pesce crudi, sushi e sashimi, rustici di uova e torte salate, primi con frutti di mare, primi con funghi, secondi piatti di pesce alla griglia, secondi piatti di carni bianche, formaggi erborinati

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Eccellenze Espresso 20/20

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Pergola abruzzese
Affinamento	Solo legni grandi e il tempo in bottiglia come alleato