



# Mimì Trebbiano

Trebbiani d'Abruzzo DOC

**Dora Sarchese**

---

Il Trebbiano d'Abruzzo Doc Dora Sarchese fa parte della linea Mimì. L'ultima creazione dedicata a Domenico D'Auria, patriarca dell'azienda vinicola Dora Sarchese venuto a mancare nel 2002. Mimì è una gamma che parla di identità territoriale e di semplicità, riscontrabile anche nel packaging. Etichetta minimalista ispirata a una significativa riflessione: "Suoi tuoi passi con la tua passione, con le tue mani nella terra, con il tuo cuore nella vigna, con mio padre...con Mimì".

E questo Trebbiano è un omaggio all'uomo e al territorio.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Trebbiani d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Località Gagliarda Alta
<b>Vitigno</b>	Trebbiani 100%
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino tenue, dai delicati riflessi verdognoli
<b>Gusto</b>	Ampio e persistente. Morbido e di grande corpo
<b>Profumo</b>	Fruttato (pomacee) e floreale, asciutto, fresco, sapido, equilibrato

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso calcareo
<b>Epoca vendemmia</b>	Seconda quindicina di settembre
<b>Tipo raccolta</b>	00:00:00
<b>Vinificazione</b>	Diraspa pigiatura, macerazione a freddo delle bucce con mosto a 5° per una notte svinatura, illimpidimento statico e fermentazione a temperatura controllata per circa 10 giorni