

TREBBIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Trebbiano d'Abruzzo Cordonì è un vino bianco dal colore giallo paglierino. La crio-macerazione e la fermentazione a temperatura controllata favorisce la formazione di un persistente bouquet che ricorda mela verde e fiori bianchi.

VITIGNO: Trebbiano d'Abruzzo 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA: 90 q per ettaro

VENDEMMIA: III decade Settembre; Raccolta manuale

VINIFICAZIONE: Crio-macerazione per 6/8 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (12-14°C)

in vasche d'acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 1 mese

ABBINAMENTO GASTRONOMICO E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Questo vino esalta le sue caratteristiche con antipasti e piatti di pesce servito ad una temperatura di 6-8°C.

Trebbiano d'Abruzzo Cordonì is a dry white wine with a bright straw yellow colour. The crio-maceration and the temperature controlled fermentation fosters the formation of persistent bouquets (reminiscent of green apple and white flowers). Very supple and savoury on the palate.

VINEYARDS: Trebbiano d'Abruzzo 100%

TRAINING SYSTEM: Guyot

YIELDS PER HECTARE: 90 q

VINTAGE: Hand-picking; III decade of September

VINIFICATION: Crio-maceration 6/8 hours with skins, gentle grape pressing (pneumatic press) and fermentation off the skins in steel tanks at a temperature controlled (12-14°C)

BOTTLE-AGEING: Approx 1 month

SERVING SUGGESTION: This wine is perfect companion to hors d'oeuvres and fish dishes. Serve at a temperature of 6-8°C.



CORDONI

www.vinicordoni.it