



FONTAMARA

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

UVE

Trebbiano d'Abruzzo 100%.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con gradevoli profumi fruttati di frutta esotica, che si uniscono a delicate note floreali. Di buona struttura, morbido, sapido e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con tutta la cucina a base di pesce, primi piatti delicati, carni bianche, formaggi freschi e a pasta filata. Ottimo come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

Dimensioni bottiglia 1 L.

Chiusura con tappo stelvin (screw cap).

GRAPES

Trebbiano d'Abruzzo 100%.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Short cold maceration, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Pale yellow with pleasant aromas of fresh exotic fruit blending with delicate floral notes. Full-bodied, soft, flavourful and lingering.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Ideal with the based on fish, delicate first courses, white meat, fresh cheese and string cheese. Excellent as an aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

Bottle size 1 L.

Available with BVS screw cap.

