



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/Febrero 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 1,5 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 1.5 L.

Available with BVS screw cap.

