



FONTAMARA

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC BIO



UVE

Trebbiano d'Abruzzo 100%.

ZONA 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

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con sfumature verdoline e brillanti. Gradevoli profumi fruttati di frutta esotica si uniscono a delicate note floreali. Di buona struttura, fresco, sapido ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con tutta la cucina a base di pesce, si accompagna bene anche con pietanze delicate a base di carne. Ottimo con gli antipasti e come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

Dimensioni bottiglia 0,75 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 AGING

Cold soak, gentle pressing, fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature.

SENSORY CHARACTERISTICS

Straw yellow in colour with bright greenish hues. 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 0.75 L.

Available with BVS screw cap.