



Piana Marina

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Denominazione: DOC Trebbiano d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Trebbiano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese

Resa per Ettaro: 100 q.li

Epoca della Vendemmia: ultima decade di Settembre

Vinificazione: macerazione a freddo; pressature soffice delle bucce

Fermentazione: 40% dei vini in barriques e 60% in tini di acciaio inox a temperatura di 14 - 16 °C per 30 giorni

Affinamento: su fecce fini, in tini di acciaio inox per 15 mesi e in bottiglia per 2 mesi

Potenzialita di invecchiamento: 15 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: DOC Trebbiano d'Abruzzo

Varietal: 100% Trebbiano d'Abruzzo

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 100 quintals

Harvest Period: last ten days of September

Vinification: cold maceration; soft pressing of the skins

Fermentation: 40% of the wine in barriques and 60% in stainless steel tanks at 14 - 16 °C for 30 days

Ageing: on fine lees, in steel vats for 15 months and in bottle for 2 months

Cellarability: 15 years

Bottles: 750 ml

