Trebbiano d'Abruzzo

BIANCO

INFO

Paese: Italia
Regione: Abruzzo
Vitigno: Trebbiano
Suolo: Argilloso di medio impasto
Estensione del vigneto: 3,0 ha
Tipo d'impianto: Filare e tendone
Densità ceppi per ha: 1.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura con i piedi su vasca di legno, fermentazione spontanea in vasca di cemento vetrificata e affinamento in bottiglia.
Solforosa totale: 48 mg/l
Bottiglie prodotte: 25.000

PRODUTTORE

EMIDIO PEPE

Emidio Pepe

PERCHÉ

Il Trebbiano d'Abruzzo di Emidio Pepe è un vino bianco espressivo e affascinante, dal grande ventaglio aromatico e gourmand. Pieno, salato e molto rinfrescante, un grande vino se bevuto in gioventù, un vino spaziale se avrete la pazienza di aspettare qualche anno.

QUANDO

Quando arriva la sera della vigilia di Natale, dite addio alle tradizioni e al posto del solito champagne da abbinare al salmone affumicato proponete un'alternativa alle bolle altrettanto sensazionale. Con il Trebbiano d'Abruzzo convincerete proprio tutti, forse perfino gli astemi.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

web version on
www.triplea.it