

FRENTANO

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Vinul Frentano Trebbiano d'Abruzzo DOC de la Cantina Frentana este un vin alb sec, obținut din soiul autohton Trebbiano, un soi tradițional din regiunea Abruzzo, cunoscut pentru aciditatea sa echilibrată și aromele delicate. Acest vin se remarcă prin prospețimea și delicatețea sa, oferind o experiență gustativă echilibrată și plăcută.

TERROIR

VIILE : Situate pe platourile și pantele colinare deschise din zona sub-costieră a "Costa dei Trabocchi", la altitudini cuprinse între 80 și 250 de metri deasupra nivelului mării. Viile sunt amplasate în comunele Rocca San Giovanni, Fossacesia, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro, Lanciano și San Vito Chietino. Solul este de tip mediu, cu textură nisipoasă.

PERIOADA DE RECOLTARE : Strugurii sunt recoltați manual în a doua decadă a lunii septembrie, asigurând culegerea strugurilor la maturitate optimă.

VINIFICATIE: Strugurii sunt supuși unei presări delicate, urmată de fermentare la temperatură controlată în rezervoare de oțel inoxidabil. Maturarea are loc în rezervoare de oțel timp de aproximativ 6 luni, urmată de o perioadă suplimentară de învechire în sticlă pentru a completa procesul de maturare.

ASOCIERI CULINARE

Acest vin se potrivește excelent cu aperitive, paste, preparate pe bază de pește, supe și carne albă.



SOIURI DE STRUGURI

100% Trebbiano

TIP DE VIN

Vin alb sec

FORMAT

0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE

8 - 10 °C

ZAHAR REZIDUAL

-

GRADUL ALCOOLIC

12.5% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben pai deschis

AROMA : Delicat și proaspăt, cu note de flori albe și fructe necoapte.

GUST : Mătăsos, rotund și persistent, cu o ușoară mineralitate și note fructate subtile.

Vinuri de VIS

by DionysosCVS

Vini Italiani Stupendi