

AIDA

Trebbiano d'Abruzzo

DOC

Elegante e raffinato con sentori di frutta gialla e fiori bianchi, dal gusto sapido con un finale leggermente ammandorlato.

Vinificazione: pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

Elegant and delicate with hints of ripe yellow fruit and white flowers. Salty with a light almond finish.

Winemaking: soft cold pressing in an inert atmosphere, static decantation of the must and fermentation at controlled temperature.

Production Area: Loreto Aprutino (PE)

Variety Grape: Trebbiano

Plantation Year: 1988

Altitude: 262 mt

Type of Vineyard: Tent Method

Density: 1660 plants/hectar

Harvesting Period: from 15th to 25th Sep.

Exposure of Land: South/South-East

Production: 0,5 kg/plant

Serving Temperature: 8°-10° C

Alcohol: 12,5% vol.

