



Linea Jasci

Trebbiano d'abruzzo D.O.C.



375 ml



750 ml



Zona di produzione: Vasto / Pollutri (CH)

Vitigno: Trebbiano

Denominazione: Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Tipo di allevamento: Filare / tendone

Anno di impianto: 1999 / 1980

Superficie terreno: 02.30.00 ha

Esposizione terreno: Sud-Est

Altitudine: 200 m s.l.m.

Epoca di vendemmia: dal 15 al 25 Settembre

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata del mosto

Caratteristiche chimiche: Alcool 12,5% vol.

Massima espressione: 1-2 anni

Colore: Giallo paglierino vivace

Naso: Elegante e delicato con sentori di frutta gialla matura, ginestra e vaniglia

Palato: Piacevole, con buon corpo, freschezza e sapidità, con finale di frutta a polpa bianca e mandorla amara

Cucina abruzzese di abbinamento: Seppie ripiene, lumaconi al pomodorino fresco e grigliata dell'Adriatico

Temperatura di servizio: 8°-10°C