



Trebbiano d'Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2011

[Azienda Agricola Valentini](#)

Se dici Trebbiano d'Abruzzo Doc dici Azienda Agricola Valentini. Monumento di corrispondenza gusto olfattiva, che si conferma nel genetico equilibrio; da madre "Uva" e padre "Territorio", si concede alla vita con spunti salini e freschi capricci di scorza di agrume, cullato dalle decise scosse minerali e metalliche. Creatura armonica a dispetto delle imposizioni tecniche e didattiche. Vinificato in botti di quercia da 70 e 50 HI matura un anno nelle stesse. L'affinamento in bottiglia è deciso dall'annata della vendemmia e dalla filosofia del vignaiolo.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trebbiano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Loreto Aprutino
Certificazione	Biologico
Vitigno	Trebbiano d'Abruzzo
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierio con sfumature dorato
Gusto	Intenso e ricco, sentori complessi e grassi di frutta matura, cioccolato bianco, vaniglia e minerale
Profumo	Intenso e ricco, sentori complessi e grassi di frutta matura, cioccolato bianco, vaniglia e minerale
Abbinamenti	Antipasti di pesce crudi, sushi e sashimi, rustici di uova e torte salate, primi con frutti di mare, primi con funghi, secondi piatti di pesce alla griglia, secondi piatti di carni bianche, formaggi erborinati
Temperatura di servizio	10 - 12

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Wine Spectator 91 ;Robert Parker 94

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Pergola abruzzese
Affinamento	Solo legni grandi e il tempo in bottiglia come alleato