



# Bianchi Grilli per la Testa

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2014

**Torre Dei Beati**

---

Bianchi Grilli per la Testa Torre dei Beati è un Trebbiano d'Abruzzo Doc in cui c'è tutto l'estro di chi guida l'azienda. Fausto ed Adriana, che ne sono il fulcro, hanno sempre qualche "grillo per la testa". Dediti alla coltivazione di pochi vitigni autoctoni nella testa non potevano non averlo il grillo di coltivare e vinificare in purezza anche il nostranissimo Trebbiano. Con il nome Bianchi Grilli, Torre dei Beati indica proprio le produzioni limitate di vino bianco nate dalla volontà e il piacere dei due nell'approfondire e sperimentare, in accordo con le potenzialità delle uve che maturano sulle dolci colline abruzzesi dove sorge l'azienda.

"Bianchi Grilli per la Testa" Trebbiano Torre dei Beati è un vino che esalta la filosofia di questa cantina, ottimo esempio nel panorama vitivinicolo abruzzese di volontà di recupero delle potenzialità territoriali.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Trebbiano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Loreto Aprutino
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Trebbiano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino carico con riflessi dorati
<b>Gusto</b>	Fresco, sapido e asciutto, ricco di mineralità, con lunghe note di erbe aromatiche
<b>Profumo</b>	Intenso ed elegante, di fiori bianchi, erbe aromatiche, frutta gialla e leggera speziatura
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi freschi, secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche, primi con ravioli di burrata con pomodorini e fonduta allo zafferano
<b>Temperatura di servizio</b>	14° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 3 bicchieri rossi ; Vitæ AIS 3 Viti ; Slowine Vino slow

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Nord-Est
<b>Altitudine</b>	300 m
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso - calcareo

**Allevamento** Controspalliera, potatura guyot  
**Densità impianto** 5.000 ceppi per ettaro  
**Resa per ettaro** 50 hl/Ha  
**Vinificazione** In acacia e acciaio  
**Maturazione** 9 mesi sulle fecce di fermentazione  
**Affinamento** 10 mesi in bottiglia