



FIDES

Trebbiano d'Abruzzo DOC

BIOLOGISCHER und VEGANER WEIN



Trauben	Trebbiano d'Abruzzo
Alkoholgehalt	12,5% vol
Erzeugungsgebiet	Casalbordino (Chieti)
Boden	Mittlere Körnung, frisch
Erziehungsformen	Abruzzische Pergola: 1600 Pflanzen/Hektar
Ertrag	120-140 Doppelzentner/Hektar
Höhenlage	200 m ü.d.M. (hügelige Landschaft)
Lese	Von Hand, im ersten Septemberrittel
Vinifikation	Nach der Lese werden die Trauben sanft gepresst, um nur die edelsten Bestandteile der Beere zu extrahieren. Die Gärung erfolgt bei einer konstanten Temperatur von 16 °C mit ausgewählten Hefen, die von einem lokalen Unternehmen hergestellt werden. Die Hefen werden aus den Pollen der Flora des Apennins gewonnen. Durch dieses Verfahren erzielen wir einen ausgezeichneten sorten- und gebietsspezifischen Ausdruck des Weins zu erzielen und bewahren gleichzeitig die optimale Kontrolle über die endgültige organoleptische Qualität des Produkts.
Reifung	3 Monate in Stahlbehältern
Ausbau	1 Monat in der Flasche
Farbe	Strohgelb
Duft	Blumiges und fruchtiges Bukett, mit Haselnussnoten
Geschmack	Frisch, mineralisch, harmonisch
Kombinationen mit folgenden Speisen	Vorspeisen, Fischsuppen und mittelgereifte Käsesorten
Serviertemperatur	8-10 °C
Lagerung	An einem kühlen und lichtgeschützten Ort bei einer Temperatur von 12-14 °C