

DUCHI DI CASTELLUCCIO

Scheda Tecnica

“Duchi di Castelluccio”

Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

Tipologia: Vino Bianco Biologico

Vitigno: Trebbiano d'Abruzzo 100% DOC – uve da agricoltura Biologica

Esposizione: Sud, Sud Est.

Altitudine: 280 m slm.

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese e cordone speronato.

Densità (viti per ettaro): Filare a cordone speronato: 4000; Pergola: 1800.

Produzione media per ettaro: 80 qli.

Vendemmia: prima settimana di Ottobre

Gradazione alcolica: 12

Bottiglia: 75 cl

Bottiglie per cartone: 12

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Olfatto: Complesso e profondo con note di frutta a polpa bianca, salvia e lavanda che si fondono ad eleganti nuances minerali.

Gusto: Fresco, sapido e minerale.

Abbinamenti gastronomici: Antipasti di mare, primi piatti delicati, pesce e formaggi a pasta cruda.

Temperatura di servizio: 8-10° C.

