

Lume

Trebbiano d'Abruzzo
Denominazione di origine controllata

Il Trebbiano è uno dei vitigni più storici al mondo. Conosciuto anche come Ugni Blanc, i francesi lo prediligono per la produzione del Cognac. Nella nostra regione il Trebbiano d'Abruzzo può arrivare a produrre uno dei bianchi più sorprendenti quando vinificato in iper-riduzione. Un vino bianco luminoso e rinfrescante con un'esplosione di mele, pesche bianche e note citrine.

Varietà

Trebbiano Abruzzese 100%

Area di produzione

Italia, Abruzzo, Pescara,
 Loreto Aprutino/Collecorvino

Età vigneto: 8-17 anni

Altitudine: 300 metri s.l.m.

Resa per ettaro: 14.000 Kg/ha

Estensione del vigneto: 7 ha

Sistema di allevamento: Tendone

Esposizione: Sud-Est

Dati Tecnici


Alcol: 12% vol. / **pH:** 3.40

Acidità totale: 5.8 g/L

Zuccheri residui: 4.5 g/L

 **Longevità** 2 anni

Abbinamenti

 Piatti a base di pesce, sashimi, insalate estive.

Composizione del terreno


Molto calcareo.
41% sabbia, 28% limo, 31% argilla.

Lavorazioni

Scarificazione sotto filare. Inerbimento interfilare con miscuglio di graminacee e leguminose. Tecniche di agricoltura eco-compatibile.

Produzione 90.000 bottiglie

La produzione è di 14.000 Kg per ettaro, 98 ettolitri per ettaro, 8.750 grammi per pianta, 1 pianta per 8 bottiglie.

 **Temperatura di servizio raccomandata** 10°C

