

---

# Tre

## Trebbiano d'Abruzzo

### Dop

---



#### Tipologia

Bianco



#### Terreno e forma d'allevamento

**Uve** Trebbiano 100%

**Altimetria s.l.m.** 130/170 metri

**Tipologia di terreno** marne leggermente calcaree, drenanti e di buona permeabilità

**Esposizione** Est e Sud-Est

**Età delle viti** 25-30 anni

**Densità di impianto ceppi/ettaro** 1.600

**Resa per ettaro** 80 q

**Forma di allevamento** tendone

**Epoca di vendemmia** metà Settembre



#### Vinificazione

**Modalità e tempi di macerazione**

**delle bucce** pigiadiraspatura delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata 70% in acciaio-30% in botti di rovere di slavonia da 30 hl.

**Temperatura della fermentazione** 18 °C

**Fermentazione malolattica** parziale in botte

**Affinamento** 5 mesi in serbatoi di acciaio inox e nelle botti di fermentazione



#### Caratteristiche fisico-chimiche

**Gradazione alcolica** 13,5% vol

**Estratto secco** 23 gr/l

**Acidità totale** 6,5

**Ph** 3,39

**Zuccheri residui** 2 gr/l



#### Caratteristiche organolettiche

**Colore** giallo paglierino

**Odore** mela gialla, pesca, buccia di agrumi e fiori bianchi. Eleganti note fumè e di nocciola

**Sapore** di medio corpo, con finale elegante lungo e minerale



#### Modalità di servizio

**Temperatura** 12°C

**Abbinamenti** ottimo con antipasti a base di pesce e tutta la cucina marinara, carni bianche e formaggi a media stagionatura