

LE COSTE

TREBBIANO
ABRUZZO
SUPERIORE

Denominazione di Origine
Controllata



ZONA DI PRODUZIONE	Comuni di Bellante \ Campli, Teramo - Abruzzo.
VITIGNI	100% Trebbiano d'Abruzzo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Struttura verticale a spalliera con cordone speronato.
EPOCA DI VENDEMMIA	Raccolta manuale con selezione dei grappoli nella terza decade di settembre.
VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE ALCOLICA	Fermentazione a temperatura controllata a 15°- 22° per 15 giorni.
MATURAZIONE	In botti d'acciaio e affinamento in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo verdolino. Ha profumi intensi con note di fiori bianchi e gusto pieno fresco.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°-12° C.
GRADAZIONE ALCOLICA	12% vol.
GEOGRAPHICAL PRODUCTION AREA	<i>Bellante's municipality – Campli's municipality Teramo's Province – ABRUZZO.</i>
VARIETES	<i>Trebbiano d'Abruzzo.</i>
TRAINING SYSTEM	<i>Vertical espalier with horizontalspurred line (guyot).</i>
HARVERST	<i>The grapes are picked by hand, whith severe grape selection, in late September.</i>
VINIFICATION AND ALCHOLIC FERMENTATION	<i>Fermentation at 15°-22° C controlled temperature for 15 days.</i>
MATURING	<i>Maturing in stainless steel barrels and refinement in bottle.</i>
CHARACTERISTICS	<i>Pale yellow lime green. Intense fragrance of white flowers and well-balanced fresh on the palate.</i>
SERVING TEMPERATURE	50°- 53° F.
ALCOHOLIC GRADATION	12% vol.