

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



LE CORONE TREBBIANO

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Vitigno: Trebbiano 100% / **Ceppi per ettaro:** 1700 / **Terreno:** di medio impasto, tendente allo sciolto / **Allevamento:** tendone - spalliera / **Vendemmia:** manuale, dalla metà di settembre alla metà di ottobre / **Resa per ettaro:** 140 quintali / **Vinificazione:** pigiatura soffice, sgrondatura e decantazione del mosto di prima spremitura, aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione del mosto a temperatura controllata / **Imbottigliamento:** con refrigerazione e microfiltrazione sterile per una migliore conservazione del prodotto nel tempo / **Colore:** paglierino chiaro / **Limpidezza:** brillante / **Odore:** intenso e persistente / **Sapore:** piacevolmente fresco e armonico / **Dati tecnici:** alcol 12/12,5 % a seconda dell'annata / **Temperatura di servizio:** 10/12°C / **Abbinamenti consigliati:** antipasti, piatti tipici a base di pesce o verdure.

Wine: Trebbiano 100% / **Stocks per hectare:** 1700 / **Land:** average mixture tending to melting / **Plant breeding:** awning and espalier / **Vintage:** manual, from mid-September to mid-October / **Yield per hectare:** 140 lb / **Wine-making:** soft wine-pressing, first must pressing draining and settling, addition of selected ferments and controlled temperature must fermentation / **Bottled:** through sterile microfiltering and refrigeration for a better product conservation in time / **Colour:** light straw-coloured / **Limpidity:** bright / **Smell:** intense and persistent / **Flavour:** fresh and harmonious / **Technical specification:** 12/12,5% / **Serving temperature:** 10/12 °C / **Best with:** hors d'oeuvre, fish or vegetable local dishes.