



OREFICE
VINI



Orefice Trebbiano DOC

Denominazione d' origine: Trebbiano d' Abruzzo
DOC Denominazione d' Origine Controllata
(Controlled Designation of Origin)

Uvaggio: Trebbiano d' Abruzzo

Annata: 2022

Periodo di vendemmia: Terza settimana di Settembre

Gradazione alcolica: 12.5 % vol.

Vinificazione:

Alla raccolta seguono la pigia-diraspatura delle uve, una pressatura soffice, la decantazione e la pulizia a freddo del mosto, infine, la fermentazione a bassa temperatura controllata.

Affinamento:

Serbatoi d' acciaio per 3 mesi, e successivamente in bottiglia.

Note di degustazione:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime aromi di frutta a pasta gialla: pera e pesca. Inoltre, presenta note floreali di camomilla e fieno. In bocca ha una irresistibile freschezza ed è fruttato con un'intrigante persistenza sapida, impreziosito da toni minerali e chiude con una lieve nota di mandorla amara. Un vino di buona struttura ed equilibrio.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti:

Il Trebbiano si abbina con eleganza ad antipasti ai frutti di mare, primi piatti come spaghetti alle vongole o tagliatelle burro e salvia, risotto alla marinara e zuppe di legumi o a base di pesce. Ottimo in abbinamento a secondi piatti di carne bianca, preparazioni al forno, e formaggi freschi stagionati.