

# LAUS VITAE

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.



CITRA

# LAUS VITAE

## TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

### LAUS VITAE TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

**Tipo di vino:** Bianco.

**Zone di produzione:** colline della provincia di Chieti.

**Uve:** 100% Trebbiano.

**Composizione dei terreni:** medio impasto tendente al calcareo con presenza di ciottoli.

**Altimetria:** 170-240 m. s.l.m.

**Esposizione:** Sud-Est.

**Sistema di allevamento:** pergola abruzzese di oltre 25 anni e contropalliera di trent'anni.

**Densità ceppi/ha:** densità media 3500.

**Resa ettolitri di vino per ettaro:** 55.

**Epoca di vendemmia:** prima e seconda decade di ottobre.

**Vinificazione:** selezione e raccolta delle uve a mano, pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto fermenta in barili di legno di primo passaggio a temperatura controllata.

**Affinamento:** oltre 16 mesi di permanenza sui lieviti.

**Colore:** giallo paglierino carico.

**Odore:** al naso spicca il profumo di pera. Sentori di frutta gialla matura si fondono piacevolmente con nuances floreali di ginestra, acacia e toni balsamici; finale limpido di cera d'api.

**Sapore:** netto, sapido, con sensazione retro-olfattiva spiccatamente floreale lunga e persistente.

**Gradazione Alcolica:** 14,0% Vol.

**Temperatura di servizio:** 15/18 °C.

**Abbinamenti:** antipasti di pesce crudo con spezie, vellutata di ceci allo zafferano con scampi dell'adriatico, timballo di bianchetto gratinato, dentice in crosta, spigola al forno con patate, trancio di ricciola porchettato, bistecca di tonno ai ferri sul letto di cipolla rossa.

**Formaggi grassi a pasta filante:** gorgonzola con miele d'acacia.

### LAUS VITAE TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

**Wine category:** White.

**Location of vineyards:** Hills of the Province of Chieti.

**Grapes:** 100% Trebbiano D'Abruzzo.

**Soil composition:** Medium mixture with calcareous predominance with the presence of pebbles.

**Altitude:** 170-240 m above sea level.

**Exposure:** South-East.

**Cultivation system:** 25 years old typical trellis and thirty years old espalier.

**Density of plants/ha:** Average density 3500.

**Yield (hectolitres per hectare):** 55.

**Harvesting period:** First and second ten-day period of October.

**Vinification:** Hand picked selection of grapes, soft pressing. The resulting must ferments in brand-new wooden barrels at a controlled temperature.

**Refinement:** Over 16 months of permanency on leaven.

**Colour:** Intense straw-yellow.

**Bouquet:** The intense pear scent first stands out from the others, ripe yellow fruit inklings merge together with floral nuances of broom, acacia and balsamic tones: bright ending with an aroma of beeswax.

**Taste:** Clear, savoury, with a distinctly floral and long-lingering final olfactory sensation.

**Alcohol content:** 14,0% Vol.

**Serving temperature:** 15/18 °C.

**Food pairing:** Spiced raw fish based hors d'oeuvre, velvety saffron sauce of chick-peas and shrimps from the Adriatic Sea, timbale of white anchovies au gratin, dentex in pastry, roast sea-bass with potatoes, stuffed Amber Jack tuna steak, grilled tuna steak on a bed of red onion. Soft oily cheeses like Gorgonzola, with acacia honey.

### LAUS VITAE TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

**Weinart:** Weiß.

**Produktionsgebiet:** Hügel der Provinz von Chieti.

**Traubensorten:** 100% Trebbiano D'Abruzzo.

**Bodentypologie:** Zum kalkigen Boden neigende Grundlage, mit Kieselsteinen.

**Höhe ü.d.M.:** 170-240 m ü.d.M.

**Lage:** Süd-Ost.

**Zuchtart:** 25 Jahre alt Weinlaube und 30 Jahre alt Spalierrebe.

**Stöcke/ha:** Mittleres Bestockungsgrad 3500.

**Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar):** 55.

**Weinerntezeit:** Erste und zweite Dekade von Oktober.

**Weinbereitung:** mit Hand gelesene und aussortierte Trauben, leichte Kelterung. Der erlangte Weinmost gärt in neuen Holzfässern bei kontrollierter Temperatur.

**Verfeinerung:** Über 16 Monate Ruhebestand auf Gärstoffen.

**Farbe:** Heftig strohgelb.

**Bukett:** Deutlicher Birneduft. Ahnungen von gelben reifen Früchten kombinieren fröhlich mit blumigen Nuancen von Ginster, Akazie und balsamischen Tönen, klarer Endbukett von Bienenwachs.

**Geschmack:** Rein, wohlschmeckend, mit deutlich blumiger langanhaltender nachschmeckerischer Empfindung.

**Alkoholgehalt:** 14,0% Vol.

**Diensttemperatur:** 15/18 °C.

**Gastronomische Vereinigung:** Vorspeisen von rohem Fisch mit Gewürze, samtartige Soße von Kichererbsen und Kaiserhummern aus dem Adriatischen Meer, gedämpfte Pastete von kleinen weißen Heringen, Zahnbrassen im Ofen, Seebarsch mit Kartoffeln, Steak von Thunfisch auf dem Rost in roten Zwiebeln.

Fetter faseriger Käse: Gorgonzola und Akazienhonig.



CITRA VINI Soc. Coop. - C.da CUCULLO  
66026 ORTONA (CH) - ABRUZZO - ITALIA  
Tel. +39 085 9031342 - Fax +39 085 9031332  
citra@citra.it - www.citra.it