

PALIO

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.




CITRA

PALIO

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

PALIO TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Tipo di vino: Bianco.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Uve: 100% Trebbiano.

Composizione dei terreni: terreni dall'impasto esclusivo e condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del Monte Majella alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica. Terreno calcareo - argilloso a falde.

Altimetria: 120-400 m. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Ovest.

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato e pergola abruzzese.

Densità ceppi/ha: densità media 3500.

Resa ettolitri di vino per ettaro: 70.

Epoca di vendemmia: fine settembre ed inizio di ottobre.

Vinificazione: raccolta manuale dei grappoli, crio-macerazione del pigiato, pressatura soffice e decantazione del mosto fiore, fermentazione termocostruita.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

Colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli.

Odore: fresco e gradevolmente fruttato (sentori di pesca e mela) con note floreali di acacia.

Sapore: fragrante ed armonico, vino secco, rotondo e persistente.

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Temperatura di servizio: 8/10 °C.

Abbinamenti: si abbina con tutti i piatti a base di pesce, come il brodetto all'abruzzese. Si sposa perfettamente con carni bianche, formaggi delicati e mediamente stagionati. Eccellente come aperitivo.

PALIO 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: Exclusive mixture of soils with microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of Adriatic Coast. Calcareous-clayey soil in layers.

Altitude: 120-400 m above sea level.

Exposure: South, South-West.

Cultivation system: Runner system and Abruzzo trellis.

Density of plants/ha: Average density 3500.

Yield (hectolitres per hectare): 70.

Harvesting period: End of September and beginning of October.

Vinification: Hand picked grapes, soft pressing, cold maceration and fermentation of first-pressing must at a controlled temperature.

Refinement: In stainless steel tanks.

b Light straw-yellow with greenish nuances.

Bouquet: Fragrant and pleasantly fruity (hints of peach and apple) with floral notes.

Taste: Fresh and harmonic, dry, round and long-lingering.

Alcohol content: 12,5% Vol.

Service temperature: 10/12 °C.

Food pairing: It goes well with all fish based courses, Abruzzo brodetto, it goes perfectly with white meat, delicate and half seasoned cheeses. Excellent as an aperitif.

PALIO TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Weinart: Weiß.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Trebbiano D'Abruzzo.

Bodentypologie: Boden mit exklusiven Kneten in mikroklimatischen Bedingungen, die aus dem Piedmont vom Berg Majella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaküste ändern. Kalk- und Tonhaltiger Boden in Hängen.

Höhe ü.d.M.: 120-400 m ü.d.M.

Lage: Süd, Süd-West.

Zuchtart: beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

Stöcke/ha: Mittleres Bestockungsgrad 3500.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 70.

Weinerntezeit: Ende September - Anfang Oktober.

Weinbereitung: Die Trauben werden mit Hand gelesen, gepresst und kalt aufgeweicht und dann bei kontrollierter Temperatur gegärt.

Verfeinerung: In Tanks aus Edelstahl.

Farbe: leichtes strohgelb mit grünlichen Nuancen.

Bukett: wohlriechend und angenehm fruchtig (Ahnungen von Pfirsich und Apfel) mit blumigen Noten.

Geschmack: frisch und harmonisch, trockener, runder und anhaltender Wein.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Diensttemperatur: 8/10 °C.

Gastronomische Vereinigung: Trebbiano kombiniert mit allen Fischgerichten, Brodetti, es ist ausgezeichnet mit Weißfleisch, zartem und halb reifem Käse. Sehr gut für einen Aperitiv.



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