

NIRO

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.




CITRA

NIRO

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

NIRO
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Tipo di vino: Bianco.

Uve: Trebbiano.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti

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

Altimetria: 120-380 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: 65.

Epoca di vendemmia: inizio di ottobre.

Vinificazione: raccolta manuale dei grappoli, leggermente surmaturati in vigna, crio-macerazione del pigiato, pressatura soffice e decantazione del mosto fiore, fermentazione termo-controllata con lieviti selezionati

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

Vista: giallo paglierino tenue, con sfumature dorate.

Olfatto: sentori di frutta gialla matura si fondono piacevolmente con nuances floreali di ginestra, acacia e toni balsamici.

Gusto: sapido, equilibrato, armonico con richiami alla frutta matura, finale limpido di miele.

Gradazione Alcolica: 13% Vol

Temperatura di servizio: 12/14°C

Abbinamenti: si abbina con tutti i piatti di cucina marinara, dai crudi a primi piatti delicati, a pesci di media struttura e brodetto all'abruzzese. Si sposa perfettamente con carni bianche, formaggi teneri e mediamente stagionati. Eccellente come aperitivo.

NIRO
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Wine category: white

Grape variety: Trebbiano

Location of vineyards: hills in the province of Chieti.

Terroir: exclusive texture terroir subject to various microclimatic conditions that range from the ones at the foot of the Maiella Mountain, in an area of mild hills, and on the Adriatic coast. Calcareous-clay soil with slopes.

Altitude: 120-380m above sea level.

Aspect: South, Southwest.

Cultivation system: spurred cordon row and arbour from Abruzzo "Pergola abruzzese."

N° of plants per hectare: 3500

Yield in hectolitre per hectare: 65

Harvesting period: beginning of October.

Vinification process: hand-harvesting of the grapes over matured in the vineyard, cold maceration, soft crushing and removal of the first -pressing must from the lees, controlled temperature fermentation with selected yields.

Ageing: in stainless steel tanks

Colour: delicate straw yellow with golden hints.

Bouquet: yellow fruit aroma blended with broom flower nuances, acacia and balsamic taste.

Taste: sapid, well-balanced and harmonic with hints of ripe fruits. Clean, honey-scented finish.

Alcohol content: 13 % by volume

Temperature: 12/14 °C

Food to serve with: all fish dishes, from sushi to delicate first and second fish dishes, " Brodetto all'abruzzese" (typical fish soup from Abruzzo). Perfect match with white meat, soft or not very seasoned cheeses. It is also excellent as an aperitif.

NIRO
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Weinart: Weißwein.

Rebsorte: Trebbiano.

Anbaugebiet: Hügel in der Provinz Chieti

Bodenbeschaffenheit: Böden mit besonderer Beschaffenheit und mikroklimatische Bedingungen, die vom Bergfuß des Berges Maiella über die sanften Hügel bis hin zu dem hohen Gebiet der Adriaküste variieren. Kalkboden- Lehmschichten.

Höhe: 120-380 m. ü.d.M.

Lage: Süd, Südwest.

Anbauart: in Reihen am Zapfenkordon und abruzzesische Pergola .

Anbaudichte der Stöcke/ha: mittlere Dichte 3500.

Weinertrag pro Hektar in Hektoliter: 65.

Weinlese: Anfang Oktober.

Weinherstellung: Trauben werden per Hand geerntet, leichte Überreife im Weinberg, Kaltmazeration der Maische, sanftes Pressen und Dekantieren des Vorlaufmosts, thermokontrollierte Gärung mit ausgewählten Hefen

Verfeinerung: in Edelstahltanks.

Farbe: zartes Strohgelb mit goldgelben Schattierungen.

Geruch: Hauch von reifen gelben Früchten, der auf angenehme Weise auf blumige Nuancen von Ginster, Akazie und Balsamtönen fußt.

Geschmack: wohlschmeckend, ausgewogen, harmonisch, mit einem Wiederhall von reifen Früchten, klarer Honig-Abgang.

Alkoholgehalt: 13% Vol

Trinktemperatur: 12/14°C

Empfehlung: Passt zu allen Gerichten der Fischküche, zu rohen Fischgerichten, zu feinen Nudelgerichten bis hin zu mittelgroßen Fischen und zur abruzzesischen Fischsuppe. Er lässt sich perfekt mit weißem Fleisch sowie zu zartem und mittelreifem Käse kombinieren. Exzellent als Aperitif geeignet.



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