

Vinaioli

Trebbiano d'Abruzzo DOC Madia



Monocépage van **Trebbiano d'Abruzzo** uit de gemeente Villamagna. Relatief hoge opbrengst van 11 ton/ha wat overeenkomt met ongeveer 1 fles (0.75l) per m². De druiven worden eind september geoogst, ze worden gekneusd en heel zachtjes geperst, waarna de most in onderdruk wordt gefilterd. Fermentatie in inox vaten bij gecontroleerde temperatuur. Rijping in de fles gedurende minstens zes maanden in een geklimatiseerde ruimte.

Bleekgele kleur met een **groenige schijn**. Geur van **bloemen en exotische vruchten**. Mooi gestructureerde wijn, **goede zuurtegraad**, evenwichtig, rijp fruit in de afdrank. **Licht**, ingetogen, **fris** en fruitig, kan gesteund zijn op een lichte bitterstructuur. Alcoholgraad 12 %.

Jong en koel drinken, als aperitief, bij vis of bij wit vlees.

Trebbiano is dezelfde druif als **Ugni Blanc**, die een belangrijk bestanddeel vormt van bijvoorbeeld **witte Bordeaux** maar ook in de rest van de wereld wordt verbouwd.

Vinaioli bvba

Hazelarenlaan 42/13
3500 Hasselt

BTW BE 0537.715.837
KBC IBAN BE75 7370 3984 8451
www.vinaioli.be

Peter Brems
+32 (0)495 791714
peter@vinaioli.be

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be