



Trebbiano d'Abruzzo 2018

Cantina: Bossanova

Denominazione: Trebbiano d'Abruzzo DOC

Tipologia: Bianco

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Trebbiano Abruzzese

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Trebbiano d'Abruzzo DOC

Annata: 2018

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Minima

Affinamento: 4 mesi in Anfora - 3 mesi in Cemento

Abbinamenti: Carni Bianche, Formaggi Freschi, Frittura di pesce, Pesce al Forno, Primi piatti di pesce

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Bossanova produce questo Trebbiano raccogliendo le uve biodinamiche nella seconda metà di Settembre, la lavorazione semplice e manuale consiste in fermentazioni spontanee da lieviti naturalmente presenti sulle uve. Escluse chiarifiche e filtrazioni, riposa prima 4 mesi in anfora appena finita la fermentazione e completa poi il suo affinamento in cemento vetrificato. il Trebbiano 2018 di Bossanova è un vino incredibile!

Note di degustazione

Di giallo paglierino carico, il Trebbiano d'Abruzzo di Bossanova al naso esprime note intense di fiori e frutti gialli. che ricordano la pesca, albicocca, camomilla e un leggero sentore balsamico di salvia. Il sorso è pieno, inaspettatamente rotondo per un trebbiano giovane, minerale, di buona consistenza accompagnata da una piacevole freschezza e un'ottima acidità. Quello di Bossanova è un ottimo e originale Trebbiano.