



## IL.DA Trebbiano 2018

*Cantina:* IL.DA Vini

*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

*Affinamento:* 4 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Pesce

*Invecchiamento:* fino al 2020

*Temperatura di servizio:* 8-10 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

IL.DA Trebbiano è ottenuto da uve Trebbiano d'Abruzzo DOC situate ad un'altitudine compresa tra i 20 e i 300 metri sul livello del mare. Raccolta dei grappoli avviene manualmente, l'uva viene poi pigiata con seguente criomacerazione del mosto. L'affinamento avviene per pochi mesi in serbatoi di acciaio inox. Vino naturale prossimo alla certificazione biologica dell'azienda IL.DA.

## Note di degustazione

Il colore del IL.DA trebbiano è giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini. All'olfatto è fresco e gradevole con sentori di mela e note floreali di acacia. Armonico e fragrante, è un vino naturale secco e rotondo di buona persistenza. Si abbina perfettamente con tutti i piatti di pesce, con carni bianche, formaggi delicati e semi-stagionati. IL.DA Trebbiano è eccellente come aperitivo.