



Trebbiano Bianchi Grilli 2017

Cantina: Torre dei Beati

Denominazione: Trebbiano d'Abruzzo DOC

Tipologia: Bianco

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Trebbiano Abruzzese

Certificati: Biologico

Denominazione: Trebbiano d'Abruzzo DOC

Annata: 2017

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selezionati

Anidride Solforosa: Presente

Affinamento: 10 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Carni Bianche, Formaggi Freschi, Pesce, Primi piatti delicati

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Trebbiano, rigorosamente da agricoltura biologica, è entrato nei vigneti di Torre dei Beati nel 2008, per la volontà di rendere il un piccolo omaggio a questo vitigno così importante della tradizione abruzzese. Un altro grillo per la testa, insomma. Bianco utilizzato spesso nei blend dei vini abruzzesi, qui viene vinificato in purezza, con una vinificazione in parte in acciaio e in parte in legno di acacia con una sosta di 9 mesi sulle bucce. Infine affina per 10 mesi in bottiglia. Trebbiano Abruzzese al 100%, arriva da un vigneto di meno di un ettaro, allevato a guyot su un terreno argilloso-calcareo con una resa di 50 hl per ettaro.

Note di degustazione

Ad un colore giallo paglierino abbastanza carico con riflessi dorati del Trebbiano Bianchi Grilli si uniscono profumi intensi ed eleganti di fiori bianchi e gialli, con robinia e ginestra in evidenza. Segue la polpa di frutta gialla, con tipici richiami varietali di camomilla e anice stellato. In bocca, questo trebbiano biologico di Torre dei Beati sorprende la freschezza dell'acidità, che rende il vino adatto ad accompagnare formaggi freschi e preparazioni di pesce e carni bianche a tendenza grassa e morbida. Ideale sui ravioli di burrata con pomodorini e fonduta allo zafferano di Navelli.