



## ZAPPACOSTA BIO TREBBIANO D'ABRUZZO 2022

### VITIGNO

100% Trebbiano d'Abruzzo

### ZONA DI PRODUZIONE

Chieti (CH)

### ALTITUDINE

250 Metri s.l.m.

### COLORE

Giallo paglierino

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Piacevolmente fruttato, minerale, di buona freschezza e persistenza, retrogusto gradevolmente sapido.

### ABBINAMENTI RACCOMANDATI

Squisito da aperitivo, si accompagna a piatti a base di pesce, baccalà, carni bianche e minestre.

### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcereo argilloso

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### PERIODO VENDEMMIA

Inizio Settembre. Raccolta manuale con selezione grappoli in vigna

### FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio inox alla temperatura di 16-17°

### VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea.  
Pressatura soffice.  
No macerazione

