



**di Bernardino “Fonte a Monte”
Trebiano d’Abruzzo DOC**

Uve

Trebiano d’Abruzzo DOC 100%

Vendemmia

Terza decade di Settembre

Resa media per ettaro

70 hl

Vinificazione

Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell’uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d’acciaio

Dati analitici all’imbottigliamento

Alcool 12,50% vol

Anidride solforosa totale mg/l 82

Acidità totale g/l 5,80, Acidità volatile g/l 0,51

Degustazione

**Colore giallo paglierino con riflessi verdi
All’olfatto presenta intense note fruttate, pera,
pesca e frutti tropicali. Equilibrato al gusto, fresco
e persistente al palato, di buona struttura.**

Grapes

100% Trebbiano d’Abruzzo Doc

Harvest

Last ten days of September

Average Production per Hectare

70 hl

Vinification

Maceration at low temperature upon removal of grapes from the stalks and thermally-controlled alcoholic fermentation in steel containers

Bottling Details

12,50% Alcohol

Total Sulphites mg/l 82

Total Acidity g/l 5,80, Flow Acidity g/l 0,51

Tasting

**Straw- like yellow colour with green reflections
An intense fruity scent, containing hints of pear,
peach and tropical fruits. A fresh and lasting
taste, well balanced and with a good structure.**