



Filarè

Trebbiano d'Abruzzo DOC



Uve / Trebbiano d'Abruzzo 100%.

Vendemmia / Terza decade di Settembre.

Resa media per ettaro / 80 hl.

Vinificazione / Tradizionale, le bucce vengono tenute a contatto con la parte liquida per un periodo di 15-20 giorni circa. L'affinamento viene effettuato in acciaio.

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.

Grape harvest / Last ten days of September.

Average production per hectare / 80 hl.

Vinification / Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.

Tasting / Straw-like yellow colour with green reflections. A strong fruity scent, containing hints of pear, peach and tropical fruit. A fresh and lasting taste, well balanced and with good structure.