



Elisio Trebiano d'Abruzzo denominazione d'origine controllata

il Vino

Uvaggio:	Trebiano 100%
Nome prodotto:	Elisio
Colore:	Bianco
Denominazione:	Trebiano d'Abruzzo D.O.C.
Tipologia:	Tranquillo, secco, da vitigno autoctono
Gradazione alcolica:	12,5 %vol
Acidità totale:	6,20 g/l

il Vigneto

Vitigno:	Trebiano
Vigneto:	Pergola abruzzese
Densità d'impianto:	1600 ceppi per ettaro
Età vigneto	Oltre 30 anni
Resa per ettaro:	10.000 Kg per ettaro
Zona di produzione:	Lanciano (CH) - Abruzzo
Altitudine:	200 metri sul livello del mare

la Vinificazione

Periodo raccolta:	Ultima decade di Settembre
Tecnica:	Pressatura soffice, illimpidimento statico
Fermentazione:	Temperatura controllata 15 °C
Durata fermentazione:	20 giorni
Affinamento:	Acciaio
Imbottigliamento:	Gennaio successivo alla vendemmia

note di Degustazione

Aspetto:	Giallo paglierino mediamente intenso
Olfatto:	Sentori di frutta a gialla, mela e pesca
Palato:	Fresco, delicato, armonico
Servizio:	10 °C
Abbinamenti:	Aperitivi, antipasti stuzzicanti, piatti a base di pesce, frutti di mare e crostacei