



CORDONI

i Buoni Vini d'Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Il Trebbiano d'Abruzzo DOC Cordoni è un vino bianco dal colore giallo paglierino. La crio-macerazione e la fermentazione a temperatura controllata favorisce la formazione di un persistente bouquet che ricorda mela verde e fiori bianchi.

VITIGNO: Trebbiano d'Abruzzo 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA: 90 q per ettaro

VENDEMMIA: III decade Settembre; Raccolta manuale

VINIFICAZIONE: Crio-macerazione per 6/8 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (12-14°C) in vasche d'acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 1 mese

ABBINAMENTO E TEMPERATURA DI SERVIZIO: Questo vino esalta le sue caratteristiche con antipasti e piatti di pesce servito ad una temperatura di 6-8°C

Trebbiano d'Abruzzo Cordoni is a dry white wine with a bright straw yellow colour. The crio-maceration and the temperature controlled fermentation fosters the formation of persistent bouquets (reminiscent of green apple and white flowers). Very supple and savoury on the palate.

VINEYARDS: Trebbiano d'Abruzzo 100%;

TRAINING SYSTEM: Guyot;

YELDS PER HECTARE: 90 q;

VINTAGE: Hand-pincking, III decade of September;

VINIFICATION: Crio-maceration 6-8 hours with skins, gentle grape pressing (pneumatic press) and fermentation off the skins in steel tanks at a temperature controlled (12-14°C);

BOTTLE-AGEING: Approx 1 month;

SERVING SUGGESTION: This wine is perfect companion to hors d'oeuvres and fish dishes. Serve at a temperature of 6-8°C.

