



LA QUERCIA

TREBBIANO PELADI

CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE: Trebbiano d'Abruzzo DOC

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filare, guyot semplice

VITIGNO: Trebbiano 100%

GRADAZIONE: 12% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: Tracce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9 - 12 °C

FORMATO BOTTIGLIA: Bordolese da litri 0,75

TERRENO: Medio impasto

ALTITUDINE: 210 m s.l.m.

VENDEMMIA: Raccolta a mano, nella seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE: La fermentazione avviene in acciaio, a temperatura controllata, con affinamento sulle fecce per circa due mesi

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2003

ANALISI SENSORIALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il Trebbiano Peladi ha un colore giallo paglierino brillante. Al naso risulta intenso, pulito e gradevole, apre con note di mela e agrumi seguite da aromi di pera, biancospino, ginestra e mandorla. Al palato ha un attacco fresco di buon corpo e regala sapori intensi. Un vino fermo dal finale abbastanza persistente, con ricordi di mela e mandorla.

ABBINAMENTI: Questo vino è un piacevole compagno per antipasti di pesce delicati, come insalata di mare, carpaccio di polpo o il grande classico: polpo con patate. Per i primi, valorizza perfettamente il risotto ai frutti di mare o il riso venere con gamberi e zucchine. Nei secondi, l'abbinamento ideale è con carni bianche, come coniglio arrosto e con formaggi freschi, come la caciotta primo sale o la toma.



RICONOSCIMENTI

I VINI DI
VERONELLI

GUIDA VERONELLI 2023
Valutazione: DUE STELLE ★★



GUIDA VINI BUONI D'ITALIA TCI 2023
Valutazione: DUE STELLE ★★