



# 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



**GUIDA VERONELLI 2023**  
Trebbianò d'Abruzzo Le Peladi 2021  
Valutazione: DUE STELLE ★★



**GUIDA VINI BUONI D'ITALIA TCI 2023**  
Trebbianò d'Abruzzo Le Peladi 2021  
Valutazione: DUE STELLE ★★