

# Trebbiano d'Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2012

[Azienda Agricola Valentini](#)

---

Se dici Trebbiano d'Abruzzo Doc dici Azienda Agricola Valentini. Monumento di corrispondenza gusto olfattiva, che si conferma nel genetico equilibrio; da madre "Uva" e padre "Territorio", si concede alla vita con spunti salini e freschi capricci di scorza di agrume, cullato dalle decise scosse minerali e metalliche. Creatura armonica a dispetto delle impostazioni tecniche e didattiche. Vinificato in botti di quercia da 70 e 50 HI matura un anno nelle stesse. L'affinamento in bottiglia è deciso dall'annata della vendemmia e dalla filosofia del vignaiolo.i.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Bianco

**Disciplinare** Trebbiano d'Abruzzo

**Denominazione** DOC

**Annata** 2012

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Abruzzo

**Localizzazione** Loreto Aprutino

**Certificazione** Biologico

**Vitigno** Trebbiano Abruzzo 100%

**Gradazione** 12.50 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Giallo paglierio con sfumature dorato

**Gusto** Pieno e ricco, finale lungo e pulito, mostra carattere e forza per un lungo invecchiamento

**Profumo** Intenso e ricco, sentori complessi e grassi di frutta matura, cioccolato bianco, vaniglia e minerale

**Abbinamenti** Antipasti di pesce crudi, sushi e sashimi, rustici di uova e torte salate, primi con frutti di mare, primi con funghi, secondi piatti di pesce alla griglia, secondi piatti di carni bianche, formaggi erborinati

**Temperatura di servizio** 10 - 12

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;Slowine Vino slow

## DATI DI PRODUZIONE

**Allevamento** Pergola abruzzese

**Affinamento** Solo legni grandi e il tempo in bottiglia come alleato