

Bianchi Grilli per la Testa

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2014

Torre Dei Beati

Bianchi Grilli per la Testa Torre dei Beati è un Trebbiano d'Abruzzo Doc in cui c'è tutto l'estro di chi guida l'azienda. Fausto ed Adriana, che ne sono il fulcro, hanno sempre qualche "grillo per la testa". Dediti alla coltivazione di pochi vitigni autoctoni nella testa non potevano non averlo il grillo di coltivare e vinificare in purezza anche il nostranissimo Trebbiano. Con il nome Bianchi Grilli, Torre dei Beati indica proprio le produzioni limitate di vino bianco nate dalla volontà e il piacere dei due nell'approfondire e sperimentare, in accordo con le potenzialità delle uve che maturano sulle dolci colline abruzzesi dove sorge l'azienda.

"Bianchi Grilli per la Testa" Trebbiano Torre dei Beati è un vino che esalta la filosofia di questa cantina, ottimo esempio nel panorama vitivinicolo abruzzese di volontà di recupero delle potenzialità territoriali.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2014

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 paglierino carico con riflessi dorati

Gusto Fresco, saporito e asciutto, ricco di mineralità, con lunghe note di erbe aromatiche

Profumo Intenso ed elegante, di fiori bianchi, erbe aromatiche, frutta gialla e leggere speziature

Abbinamenti Formaggi freschi, secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche, primi con ravioli di burrata con pomodorini e fonduta allo zafferano

Temperatura di servizio 14° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;Slowine Vino slow

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Nord-Est

Altitudine 300 m

Tipologia terreno Argilloso - calcareo

Allevamento Controspalliera, potatura guyot

Densità impianto 5.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro 50 hl/Ha

Vinificazione In acacia e acciaio

Maturazione 9 mesi sulle fecce di fermentazione

Affinamento 10 mesi in bottiglia