

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 collini 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, sapido e asciutto, ricco di mineralità, con lunghe note di erbe aromatiche
Profumo	Intenso ed elegante, di fiori bianchi, erbe aromatiche, frutta gialla e leggera speziatura
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