



Filarè

Trebbiano d'Abruzzo DOC



Uve

Trebbiano d'Abruzzo 100%.

Vendemmia

Terza decade di Settembre.

Resa media per ettaro

80 hl.

Vinificazione

Tradizionale, le bucce vengono tenute a contatto con la parte liquida per un periodo di 15-20 giorni circa. L'affinamento viene effettuato in acciaio.

Degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. All'olfatto presenta intense note fruttate, pera, pesca e frutti tropicali. Equilibrato al gusto, fresco e persistente al palato, di buona struttura.

Grapes

100% Trebbiano d'Abruzzo.

Grape harvest

Last ten days of September.

Average production per hectare

80 hl.

Vinification

Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.

Tasting

Straw-like yellow colour with green reflections. A strong fruity scent, containing hints of pear, peach and tropical fruit. A fresh and lasting taste, well balanced and with good structure.