



**Nome del vino**

GRUE'

**Denominazione**

Trebbiano d'Abruzzo DOC

**Annata**

2019

**Varietà delle uve**

Trebbiano d'Abruzzo 100%

**Vigneti di origine**

Vigneto nel comune di Canzano, da 250 metri fino a 400 metri s.l.m. Terreni calcarei argillosi più compatti verso la vallata, più sciolti ed areati, ricchi di scheletro a mezza collina. Età di impianto da 5 a 20 anni.

**Epoca di vendemmia**

Dalla prima alla seconda decade di Settembre.

**Resa media per ettaro**

130 qli di uva per ettaro, 9100 lt in vino.

**Raccolta**

Manuale in piccoli carri, selezione dei grappoli in vigna.

**Vinificazione**

Immediata pigiatura delle uve, immediata refrigerazione del mosto, al fine di evitare l'ossidazione e favorire l'illimpidimento dello stesso. Successivo innesco della fermentazione, sempre tenendo grande attenzione alle temperature onde scongiurare il rischio di perdere i precursori degli aromi varietali. Dopo un primo travaso il vino riposa sulle sue fecce per alcuni mesi, è imbottigliato all'inizio dell'anno successivo la vendemmia, per essere pronto al consumo nella primavera.

**Caratteristiche organolettiche**

Giallo paglierino. Al naso pieno di piccola frutta a polpa bianca, agrumi profumati e maturi, in bocca attacca morbido e secco, immediato in tutte le sue espressioni di sapida mineralità. Vino pronto al consumo: gli abbinamenti sono tra i più variegati, da delicati pesci bolliti a uno lo spaghetti alle vongole dell'Adriatico.