



TRABÒL

Pecorino Spumante
Trabocco Abruzzo DOC Brut
Biologico

Zona di produzione: Orsogna

Uve: Pecorino

Denominazione: DOC

Certificazioni: Biologico

Sistema di allevamento: Tendone abruzzese e filare

Vendemmia: fine agosto e prima decade di settembre

Vinificazione: Appena giunte in cantina le uve vengono sottoposte a pigia diraspatura e pressatura soffice. Dopo la sgrondatura il mosto viene trasferito in vasche di cemento termo controllate dove avviene la prima fermentazione con lieviti selezionati.

Presatura di spuma: Il vino, chiarificato e filtrato, viene trasferito in autoclavi dove subisce una seconda fermentazione, la cosiddetta "presa di spuma" secondo il metodo Charmat, e che dura dai 20 ai 30 giorni

Affinamento: Terminata la presa di spuma, il vino così ottenuto affina per almeno 3 mesi a temperatura controllata prima di essere imbottigliato

Note organolettiche: Il colore è un giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, brillante e sincero, col suo perlage accattivante e persistente, che accentua dolci note di pesca bianca, pera, cedro, fiori d'arancio e un finale leggermente vanigliato. In bocca si conferma fresco, minerale, piacevolmente aromatico e di lunga persistenza

Abbinamenti gastronomici: E lo spumante per tutte le occasioni, ideale come aperitivo, perfetto con crostacei, molluschi, antipasti delicati di mare e fritti leggeri.

Gradazione alcolica: 12%

Residuo zuccherino: 8 g/lit

Temperatura di servizio: 5°/6°C

Conservazione: 2 anni dalla messa in commercio se conservato adeguatamente

Allergeni: contiene solfiti

