

Ferzo

Trebbiano d'Abruzzo
DOC



Uve: Trebbiano (vitigno autoctono)
Grapes: Trebbiano (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
Provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo, Chieti province

Epoca della vendemmia: Settembre
Harvest period: September



Affinamento: Barrique e bottiglia
Refinement: Barrique and bottle



Gradazione alcolica: 13% vol
Alcohol content: 13% vol

Temperatura di servizio: 8/10°C
Service temperature: 46/50°F



Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata, affina in barrique per circa 10 mesi e 8 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino con riflessi oro.

Olfatto: fragrante all'olfatto con un buon equilibrio, note dolci di frutta bianca, nocciola e floreali intense e persistenti che evolvono piacevolmente.

Gusto: equilibrio gustativo complesso e di buona struttura.

Abbinamenti: si abbina con tutti i piatti a base di pesce - come il brodetto all'abruzzese - e si sposa perfettamente con carni bianche, formaggi delicati e mediamente stagionati. Eccellente come aperitivo.



Vinification: The must obtained from the soft pressing of the grapes is clarified after brief contact with the skins at low temperature (cryo-maceration). In special steel tanks, the clear must ferments at a controlled temperature, matures in barriques for about 10 months and 8 months in bottles.

Colour: straw yellow with gold highlights.

Bouquet: fragrant on the nose with a good balance, sweet notes of white fruit, hazelnut and intense and persistent floral notes that evolve pleasantly.

Taste: fresh and harmonic, dry and long-lingering.

Food pairing: it goes well with all fish based courses - like Abruzzo brodetto - and is perfect with white meat, mild and half seasoned cheeses. Excellent as an aperitif.