



## **Trebbiano Lepore** Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Zona di produzione  
Vigneti di proprietà situati  
sul versante sud del comune  
di Colonella.

Terreni  
Argillosi, di medio impasto.  
Poveri.  
Altitudine media vigneti: mt.  
250 s.l.m.

Uve impiegate  
Trebbiano d'Abruzzo 85% -  
Passerina 15%

Abbinamenti gastronomici  
Abbina perfettamente piatti  
di pesce, non disdegnando  
piatti di carni leggeri ed  
alcuni formaggi a pasta molle  
non piccanti.

*Gradazione alcolica:* 11,5 %  
*Vol. Temperatura di servizio:*  
10 - 12° C.



Tecnica di produzione  
Vinificazione in bianco,  
decantazione statica e  
fermentazione alcolica a  
temperatura controllata (17° -  
20°).

Dopo il primo periodo di  
decantazione lo stoccaggio  
avviene in acciaio a  
temperatura costante sotto  
carica di azoto fino al  
momento  
dell'imbottigliamento che  
avviene di norma prima della  
stagione calda.



Caratteristiche organolettiche  
*Colore:* Giallo paglierino con  
riflessi verdolini.

*Profumo:* Unisce note intense  
di frutta a piacevoli  
sensazioni floreali, tipici i  
sentori di erbe secche, e fieno  
nei campi.

*Gusto:* Secco fresco ed  
equilibrato, sensazioni ddi  
frutti e particolarmente  
rinfrescante.