



ARCHÈ

Trebbiano D.O.C.

Tipologia: Trebbiano D.O.C.

Uve: Trebbiano 100 %

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Ubicazione dei vigneti: Comune di Lanciano
Tipologia di terreno: Limoso - argilloso, fresco
Giacitura ed esposizione: Collinare, esposizione Ovest, Sud – Ovest

Età delle viti: 10 anni

Densità di impianto: 3.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 120 q

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale, intorno alla seconda metà di Settembre

Vinificazione: Le uve vengono pigiate sofficemente e subito protette dalle ossidazioni, attraverso l'aggiunta di anidride carbonica che forma una sottile barriera di protezione dall'aria. Il mosto rimane circa 30 minuti a contatto con le bucce, prima della pressatura soffice, questo permette di estrarre il succo ma non i tannini più astringenti. Temperatura di fermentazione 14 -16°C. No fermentazione malolattica

Affinamento: In serbatoio a bassa temperatura

Gradazione alcolica: 12,50%

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino, di media intensità, con caratteristiche sfumature verdoline; profumo di frutta fresca con delle sfumature di mela matura, intenso e fresco, con lievi note di spezie; corpo di buona intensità, fresco e con acidità non invadente, sapido e persistente nel finale di bocca

Abbinamenti: Pesce e crostacei, primi piatti leggeri e delicati secondi di carne

Temperatura di servizio: 10 - 12°C