



Trebbiano d'Abruzzo DOC Amorotti. Loreto Aprutino.

Spontan fermentiert, natürliche Hefen auf der Traubenhaut mit geringer Intervention, unfiltriert und ungeklärt. Glasklar, trocken am Gaumen, sehr komplex. In der Nase ganz feine Aromen von Birne, Kamille und Wildkräutern, unwahrscheinlich spannend.



Name	<i>Trebbiano d'Abruzzo DOC</i>
Jahrgang	<i>2018</i>
Weingut	<i>Amorotti</i>
Land	<i>Italien</i>
Anbaugebiet	<i>Loreto Aprutino</i>
Rebsorte	<i>Trebbiano</i>
Ausbau	<i>1 Jahr in neuen 25HL und 550L Eichenholzfässern und 6 Monate in der Flasche</i>
Lagerfähig	<i>15 Jahre</i>
Alc	<i>12.00</i>
Zucker	<i>0.30</i>
Säure	<i>6.55</i>
Flaschen- volumen	<i>0.75L</i>
Produktion	<i>6300 Fl.</i>