



**PROPE**  
Trebiano d'Abruzzo DOC

**ERSTE ABGEFÜLLTE LESE:** 2017.

**ANBAUGEBIET:** Weinberge in der Gemeinde Controguerra.

**TRAUBENMISCHUNG:** 100% Trebbiano.

**DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE:** 250-300 m ü.d.M.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Mittlere Mischung, sehr sandig.

**REBERZIEHUNG:** Guyot.

**ANPFLANZUNGSDICHTE:** 5.000 Stöcke pro Hektar.

**ERTRAG PRO STOCK:** ca. 2,5 kg Trauben.

**LESE:** Von Hand, Ende September bis Anfang Oktober.

**FERMENTATION:** Kältgärung für ca. 15 Stunden. Vinifikation bei kontrollierter Temperatur in Zementtonnen. Nach der Gärung bleibt der Wein für ca. 2-3 Monate auf der Feinhefe bei kontrollierter Temperatur.



**FARBE**

Leuchtendes Strohgel.



**DUFT**

Weitreichendes Bouquet mit Noten von gelbem Pfirsich, weißen Blüten und grasigen Noten von Heu, Sellerie und Fenchel.



**GESCHMACK**

Im Vordergrund eine ausgewogene Struktur zwischen Weichheit und Würze mit einem Abschluss, der die Duftnoten in Erinnerung ruft.

