

# Calea

Trebbiano d'Abruzzo DOP

**Vitigno:** Trebbiano d'Abruzzo in purezza.

**Vinificazione:** In vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

**Affinamento:** Alla borgognona, in barriques di rovere di Allier.

**Grad. alcolica:** 13% vol.

**Aspetto:** Si presenta brillante, paglierino di media intensità.

**Olfatto:** Al naso evidenzia note di fiori di acacia e biancospino, the verde, mela e vaniglia.

**Gusto:** Un'acidità fresca e viva introduce una struttura forte, equilibrata, quasi insolita per un Trebbiano. Chiude una sensazione di freschezza con una lieve sfumatura di mandorla.

**Bicchieri di servizio:** Gran baloon.

**Temp. di servizio:** 10-11°C.

**Abbinamenti gastronomici:** Pesce e crostacei di ogni genere, sughi di carni bianche, formaggi stagionati.

**Vineyard:** Pure Trebbiano d'Abruzzo.

**Vinification:** In stainless-steel tanks at controlled temperature.

**Refining:** Burgundy-style, in Allier oak barriques.

**Alcohol content:** 13% vol.

**Appearance:** It has a brilliant, straw yellow with medium insensity.

**Bouquet:** It features hints of acacia and hawthorn blossoms, green tea, apple and vanilla.

**Taste:** A fresh and lively acidity introduces a strong, balanced structure, almost unusual for a Trebbiano wine. The finish is fresh with a slight hint of almonds.

**Serving glass:** Burgundy.

**Serving temperature:** 10-11°C.

**Food matchings:** All kinds of fish and crustaceans, white meat sauces, mature cheeses.



CANTINA  
COLLE MORO