



Lupus Trebbiano DOC

Etichetta che deriva da uno dei vigneti più giovani dell'Azienda Tilli, pura esaltazione del tradizionale vitigno autoctono delle terre d'Abruzzo. Gli inerbimenti permanenti in vigna esaltano il carattere di un frutto che porta dentro di sé i profumi della natura che lo circonda. Le brezze di passaggio ai 400metri d'altitudine del vigneto , sempre dirette dalla vicina montagna al mare, favoriscono l'esaltazione delle caratteristiche intrinseche dei grappoli di Trebbiano.

- **ALTITUDINE DEL VIGNETO :** 420 Mt slm
- **ESPOSIZIONE :** Sud, Sud-Ovest
- **TERRENO :** Argilloso, ricco di calcare
- **UVE :** 100% Trebbiano d'Abruzzo
- **NUMERO CEPPI PER ETTARO :** 4000
- **RESA :** 110 q/ha
- **VENDEMMIA :** Seconda decade di settembre (10-20 settembre) con raccolta manuale
- **VINIFICAZIONE :** I grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffice, il mosto viene fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura tra i 13 ed i 16°C
- **AFFINAMENTO :** In acciaio
- **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :** Giallo paglierino brillante, esplose con il suo bouquet di agrumi e frutta a polpa gialla, con delicate sfumature dei ginestre e fiori di campo. Un vino di ottima sapidità e mineralità. L'impronta di pulita freschezza e acidità si completa con una buona persistenza e struttura, una grande rotondità e il finale leggermente ammandorlato. Un lungo affinamento in bottiglia consente di apprezzarlo nella sua evoluzione.
- **MODO DI SERVIRLO :** Si consiglia di servirlo ad una temperatura tra gli 8° e i 10°C
- **GRADAZIONE ALCOLICA :** 13,5% Vol
- **PRIMA ANNATA :** 2012

