



LANCIANI

Agricola

Trebbiano

Nome: Trebbiano Indicazione Geografica Tipica Marche

Appellation: *Trebbiano IGT Marche*

Uve: Trebbiano 100%

Composition: *Trebbiano 100%*

Prima annata di produzione: 2018

First grape harvest: 2018

Numero di bottiglie prodotte: 10.000/12.000

Production in bottles: *10.000/12.000*

Comune di produzione: Montefiore dell'Aso

Vineyard location: *Montefiore dell'Aso*

Altimetria: 350 m s.l.m.

Altitude: *350 m a.s.l.*

Tipo di terreno: Argilloso

Soil composition: *Clay*

Sistema di allevamento: Guyot

Training form: *Guyot*

Densità dell'impianto: 4.000 piante per ettaro

Density of plantation: *4000 plants per ha*

Resa per ettaro: 9.000 kg

Yield per hectare: *9.000 kg*

Anno d'impianto: 1977-1962

Average age: *40-60 years*

Epoca della vendemmia: 20-30 settembre

Grape harvest period: *20-30 september*

Fermentazione: Tino di Frassino da 80 hl.

Fermentation: *Ash tree tank*

Affinamento: Vasca in Cemento Vetrizzato

Aging: *Glass cement tank*

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Alcohol level: *12,5% vol*

Temperatura di servizio ottimale: 8-10°C

Drinking temperature: *8-10 degree*

SCHEDA ORGANOLETTICA/TASTING NOTE

Limpidezza: Limpido

Limpidity: *Limpid*

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Colour: *Pale yellow with green reflection*

Bouquet: Raffinato

Bouquet: *Fine*

Note aromatiche: Frutta gialla fresca, mela, albicocca

Aromatic note: *Yellow fruits like apricot and apple.*

ABBINAMENTI/PAIRING

Carni bianche (tacchino e pollo), piatti di mare/lago, antipasti crudi.

White meat, fish and starters.

