



**LANCIANI**

*Agricola*

*Trebbiano*

**Nome:** Trebbiano Indicazione Geografica Tipica Marche

**Uve:** Trebbiano 100%

**Prima annata di produzione:** 2018

**Numero di bottiglie prodotte:** 10.000/12.000

**Comune di produzione e altimetria del vigneto:**

Montefiore dell'Asso 350 m s.l.m.

**Tipo di terreno:** Argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Densità dell'impianto:** 4.000 piante per ettaro

**Resa per ettaro:** 9.000 kg

**Anno d'impianto:** 1977-1962 Vecchie Vigne

**Epoca della vendemmia:** 20-30 settembre

**Fermentazione:** Tino di Frassino da 80 hl.

**Affinamento:** Vasca in Cemento Vetrizzato

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol circa

**Temperatura di servizio ottimale:** 8-10°C

### **SCHEDA ORGANOLETTICA**

**Limpidezza:** limpido

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**Bouquet:** raffinato

**Note aromatiche:** frutta gialla fresca, mela, albicocca.

### **ABBINAMENTI**

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



[www.agricola.lanciani.group](http://www.agricola.lanciani.group)