

# palea

## TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.P. – Turaglie

UVE: Trebbiano d'Abruzzo

VENDEMMIA: manuale, fine settembre

VINIFICAZIONE: i grappoli dopo una lieve ammostatura, vengono pressati e solo il mosto fiore, separatosi per gravità, è posto a fermentare con il controllo termico in serbatoi di acciaio inox.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio inox

COLORE: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli

AROMA: fresco e gradevolmente fruttato con sentori di pera e mela che si fondono con note floreali

SAPORE: armonico, delicato e sapido. Persistente al palato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/14°C

ABBINAMENTI: ideale con piatti a base di pesce, primi leggeri, carni bianche, formaggi freschi e semi stagionati. Ottimo anche come aperitivo.

## CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.P. – Turaglie

UVE: Montepulciano d' Abruzzo

VENDEMMIA: a mano, prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE: il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione), viene fermentato a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio inox

COLORE: rosa ciliegia con sfumature violacee

AROMA: intenso, persistente e fruttato con note di "cerasa" e fragola

SAPORE: asciutto, morbido, armonico e delicato, con retrogusto mandorlato

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

ABBINAMENTI: ideale con zuppe di pesce, pesce alla griglia, carni bianche arrosto e formaggi di media stagionatura .

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P. – Turaglie

UVE: Montepulciano d' Abruzzo

VENDEMMIA: a mano, metà ottobre

VINIFICAZIONE: i grappoli sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a

temperatura controllata in appositi serbatoi in acciaio inox. Frequenti rimontaggi della fase liquida (mosto) sulle vinacce assicurano l'estrazione del colore e dei precursori aromatici.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio inox

COLORE: rosso carico con riflessi violacei

AROMA: intensi profumi di amarena e frutti di bosco, note di viola

SAPORE: pieno, equilibrato, con una buona struttura e morbida tannicità. Finale persistente.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C

ABBINAMENTI: antipasti di salumi e formaggi stagionati. Primi e secondi a base di carne.

Ideale con arrosti e cacciagione da piuma e da pelo. Vino a tutto pasto.