



  
**ROSARUBRA®**  
TENUTA IN PIETRANICO

# VIGNE LOMANEGRA

· WHITE LABEL ·

TREBBIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

---

· 2019 ·

PIETRANICO (PE)  
Foglio 5 · Particella 583  
42,289' N · 13,921' E

**SCHEDA TECNICA**



# TREBBIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uve / Grapes **Trebbiano d'Abruzzo**

Colore / Color **Giallo paglierino luminoso**

Gradazione alcolica / Alcohol **13% Vol**

Età del vigneto / Age **22 anni**

Densità impianto / Implant density **2.000 ceppi/ha**

Produzione per ceppo / Production per vine **4 Kg/pianta**

Resa per ettaro / Production per hectare **80 q/ha**

Vendemmia / Harvest **manuale settembrina**

Vinificazione / *fsdfogjpr* in acciaio in tini termocondizionati a cui segue una fermentazione malolattica e una successiva maturazione in barriques

**Sulle colline Pescaresi, terre antiche illuminate dall'oro del sole, nasce questo Trebbiano d'Abruzzo. Un vino prezioso, di grande finezza, che racconta l'anima e la vocazione all'eccellenza del territorio. Vino bianco con una sorprendente maturità di frutto. Il suo profumo è netto, fragrante e integro.** / *On the hills of Pescara, between ancient lands illuminated by the golden rays of the sun, this Trebbiano d'Abruzzo is born. A precious wine, of great finesse and called to excellence within the territory. White wine with a surprising fruit maturity. Its scent is clear, fragrant and whole.*

Abbinamenti / Food matching

**Accompagna aperitivi, antipasti, cibi di pesce, piatti vegetariani, carni bianche, formaggi freschi o di media stagionatura.** / *It accompanies aperitifs, appetizers, fish foods, vegetarian dishes, white meats, fresh or semi-aged cheeses.*

Temperatura di servizio / Serving temperature **8/10°C**