



VIGNAMADRE



KRIYA  
TREBBIANO TERRE DI CHIETI IGP  
BIOLOGICO



*KRYLA, pratica che nello Joga aiuta l'evoluzione spirituale delle persone, è il simbolo della capacità dei vini della Famiglia Di Carlo di svilupparsi in sintonia con la natura.*

**TIPOLOGIA:** Bianco

**VITIGNO:** Trebbiano 100%

**DENOMINAZIONE:** Trebbiano D'Abruzzo Doc

**ANNATA:** 2021

**ZONA DI PRODUZIONE:** Provincia di Chieti

**ESPOSIZIONE:** Sud Est

**ALTITUDINE:** 250 m s.l.m.

**TERRENO:** Medio impasto calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola abruzzese

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 120 q

**VENDEMMIA:** Manuale

**PERIODO:** Settembre

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** pressatura soffice delle uve,  
breve affinamento in acciaio.

**GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA:** 12,5% Vol.

**ZUCCHERO RESIDUO:** 4 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,6 g/l

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi verdolini

**PROFUMO:** Tipico con delicati sentori di mandorla e pera

**SAPORE:** Secco, pieno e avvolgente, piacevole acidità

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Antipasti di pesce, primi  
piatti delicati, formaggi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°C





VIGNAMADRE



KRIYA  
TREBBIANO TERRE DI CHIETI IGP  
ORGANIC



*KRIYA, a yoga practice that accelerates spiritual evolution, represents for the Di Carlo family the ability of its wines to develop in harmony with nature.*

**TYPE:** White

**VARIETY:** 100% Pecorino

**DENOMINATION:** Terre di Chieti IGP

**VINTAGE:** 2021

**PRODUCTION AREA:** Province of Chieti

**TERROIR:** Medium mixture tending to be clayey

**EXPOSURE:** South-East

**ALTITUDE:** 250 m a.s.l.

**TRAINING SYSTEM:** Pergola Abruzzese

**AVERAGE PRODUCTION PER HECTARE:** 120 q

**HARVEST:** September

**VINIFICATION SYSTEM:** soft pressing of the grapes, fermentation at a controlled temperature, aging in steel.

**ALCOHOL CONTENT:** 12.5%

**RESIDUAL SUGAR:** 4 g / l

**TOTAL ACIDITY:** 5,6 g / l

**COLOR:** Straw yellow with greenish reflections

**BOUQUET:** Typical with delicate hints of almond and pear

**TASTE:** Dry, full and enveloping, pleasant acidity

**FOOD PAIRING:** Fish appetizers, delicate first courses, cheeses

**SERVICE TEMPERATURE:** 10 ° C

