



TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino bianco



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI **Abruzzo**

UVE **Trebbiano**

PERIODO DI VENDEMMIA **Settembre**



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE **Pigiadiraspatura** delle uve, pressatura soffice del pigiato e fermentazione a temperatura controllata in serbatoio di acciaio inox



DESCRIZIONE

COLORE **giallo paglierino** tenue con riflessi verdolini
ODORE **fruttato**, con sentori di frutta esotica e fini note floreali

GUSTO **di medio corpo**, delicato, sapido con retrogusto di mandorla

GRADAZIONE ALCOLICA **12,5%**



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA **10-12°C**