

COLLECAVALIERI



TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA
Vino bianco



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Provincia di Chieti,
Pescara e Teramo

UVE Trebbiano 100%

PERIODO DI VENDEMMIA settembre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE pigiadiraspatura delle uve,
pressatura soffice, decantazione a freddo del
mosto e fermentazione a temperatura controllata
AFFINAMENTO 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% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 12°C