

TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino Bianco



VIGNETI, UVE E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI **Abruzzo**UVE **Trebbiano**PERIODO DI VENDEMMIA **Settembre**



VINIFICAZIONE

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



DESCRIZIONE

COLORE Giallo paglierino con riflessi verdolini

ODORE Fruttato, note esotiche e agrumate con fini note floreali e di frutta secca GUSTO Di medio corpo, delicato, bilanciato con retrogusto di mandorla e buona persistenza

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%



MODALITA' DI SERVIZIO

TEMPERATURE 10-12°C