

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

UVE

Trebbiano d'Abruzzo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con gradevoli profumi fruttati di frutta esotica, che si uniscono a delicate note floreali. Di buona struttura, morbido, sapido e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con tutta la cucina a base di pesce, primi piatti delicati, carni bianche, formaggi freschi e a pasta filata. Ottimo come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% alc./vol.

GRAPES

Trebbiano d'Abruzzo.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Pale yellow with bright, greenish hints. Pleasant fruity scents of exotic fruit blend with delicate oral notes. With good structure, fresh, flavorful and balanced.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Ideal with the based on fish, delicate first courses, white meat, fresh cheese and string cheese. Excellent as an aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12,5% alc./vol.



Dimensioni bottiglie
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L.
Bottle size
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L



Disponibile con tappo a vite BVS.
Available with BVS screw cap.