

ABRUZZO



TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE

Terre Abruzzesi.

VITIGNO

100% Trebbiano d'Abruzzo DOC.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termo condizionati e la macerazione pellicolare viene svolta a bassa temperatura.

COLORE

Giallo paglierino.

PROFUMO

Fiori bianchi, gradevolmente floreale e fruttato.

SAPORE

Asciutto, armonico e sapido con retrogusto amarognolo. La buona struttura e l'acidità sostenuta conferiscono a questo vino freschezza, eleganza e piacevolezza.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C.

TIPO DI AGRICOLTURA

Biologica

CERTIFICAZIONE

Biologica



IT BIO 009
Agricoltura UE