

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