

Trebbiano



VIGNA

Località Mandrella: spalliera del 2003 a 400 metri s.l.m., densità 5.000 ceppi/ha, produzione 80 q.li/ha. Località Frontone: pergola del 1990 a 370 metri s.l.m., densità 1500 ceppi/ha, produzione 120 q.li/ha.

CANTINA

Fermentazione a temperatura controllata (15 – 18 gradi) al termine della quale il Trebbiano resta a contatto con le fecce fini per alcuni mesi, con periodici batonnage.

VINO

Bianco tradizionale dal bel colore paglierino, ma con uno sprint nuovo. La vinificazione raffinata gli dona profumi esuberanti di frutto e una fresca acidità varietale. All'assaggio convince con la fragranza e la lunga persistenza aromatica. Un vino da tutti i giorni, perfetto per accompagnare sia pesce che carni bianche.