

# 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.