

biologico



TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino bianco



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Abruzzo

UVE Trebbiano da agricoltura biologica

PERIODO DI VENDEMMIA Settembre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE pigiadiraspatura delle uve, macerazione a freddo del pigiato, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata



DESCRIZIONE

COLORE giallo paglierino tenue con riflessi verdolini

ODORE fruttato, con fini note floreali e minerali

SAPORE di medio corpo, delicato, sapido con retrogusto di mandorla

GRADAZIONE ALCOLICA 12.5% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 10-12°C