

Jasci & Marchesani

Jasci & Marchesani d.o.c.

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC
BIOLOGICO

Zona di produzione: Montedodorio/Casalbordino

Esposizione: Sud- Est/Sud-Ovest

Altitudine: 200 m s.l.m /30 m s.l.m

Tipologia: Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: 100% Trebbiano D'Abruzzo

Gradazione: 12,5% vol.

Produzione media per ettaro: 120 Q.li

Affinamento: 6 mesi in botte inox e bottiglia

Sistema di allevamento: Filare a cordone speronato

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: In bianco a temperatura controllata 16°C

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Gradevole e delicato

Sapore: Asciutto ed armonioso

Accostamenti gastronomici: Antipasti di mare, primi piatti, pesce, formaggi e pasta cruda

Temperatura di degustazione: 8°C

Longevità della bottiglia: 2 anni

