



BIOLOGICO

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

- Zona di produzione:** Montedodorisio/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

