



TREBBIANO DOC

BIOLOGICO

Zona di produzione: Comuni di Montediorisio e Casalbordino

Esposizione: Sud-Est/Sud-Ovest

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

Tipologia: DOC

Vitigno: Trebbiano

Gradazione: 12% vol.

Produzione media per ettaro: Circa 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

Allergeni: Solfiti

