



Dop

TREBBIANO D'ABRUZZO

VITIGNO: Trebbiano 100%

VENDEMMIA: Prime due settimane di settembre. Raccolta manuale dei grappoli.

Le uve accuratamente selezionate giungono in cantina trasportate in cassette di legno da 15 Kg.

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE: cristallino, di colore giallo paglierino; abbastanza consistente; intenso e complesso; fruttato e floreale; equilibrato e fine.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: vino adatto ad accompagnare primi piatti a base di pesce o verdure. Formaggi freschi, carni bianche e pesce.