

Trebbiano d'Abruzzo Dop

Zona di ubicazione vigneti

Abruzzo

Uve

Trebbiano

Epoca di Vendemmia

Settembre

Vinificazione

Pigiadiraspatura e criomacerazione delle uve, pressatura soffice del pigiato e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox

Abbinamenti

Antipasti a base di pesce e con tutta la cucina marinara, carni bianche e formaggi freschi e semi stagionati

Gradazione alcolica

13%

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdolini

Odore

Fruttato, note esotiche e agrumate con fini note floreali e di frutta secca

Sapore

Di medio corpo, delicato, bilanciato con retrogusto di mandorla e buona persistenza

Temperatura di servizio

10-12°C

