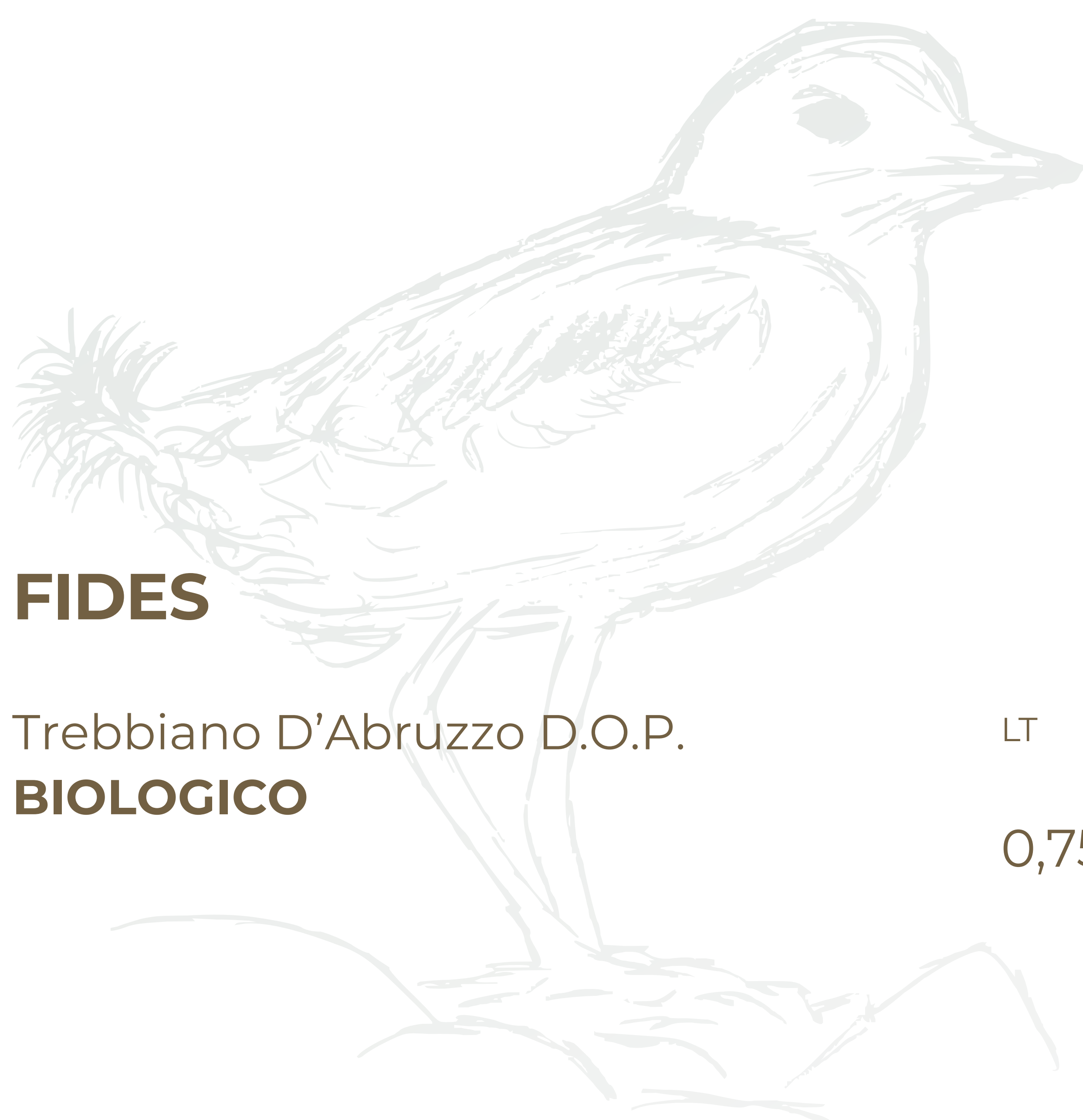


TREBBIANO D'ABRUZZO



FIDES

Trebbiano D'Abruzzo D.O.P.

BIOLOGICO

LT

Alcool

0,75

12,50%

VITIGNO: Trebbiano D' Abruzzo Doc

Lt: 0.75

ALCOOL: 12,5%

TERRENO: Medio impasto, fresco

ZONA DI PRODUZIONE: Casalbordino (CH)

VARIETA' E VITIGNI: Trebbiano D'Abruzzo 100%

FORME DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese

PRODUZIONE PER HA : 120 qli

VENDEMMIA: Manuale prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Fermentazione con temperatura controllata, pressatura soffice

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: Acciaio 3 mesi, 1 mese in bottiglia

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Bouquet floreale con note di nocciola

SAPORE: Fresco armonico e minerale

ABBINAMENTI: Ottimo per accompagnare antipasti e zuppe di pesce, formaggi di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: Luogo fresco ed asciutto ad una temperatura di 12-14° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C.

