

Poggio Felice



DENOMINAZIONE

Trebbiano d'Abruzzo DOC

UVAGGI

Trebbiano 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Italia – Regione Abruzzo

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione in bianco con macerazione prefermentativa a freddo. Maturazione in acciaio di piccola capacità. Affinamento in bottiglia per due mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Vinoso, gradevole

Sapore: Asciutto, sapido, armonico

TITOLO ALCOLOMETRICO

12%

