



DENOMINAZIONE

Trebbiano d'Abruzzo DOC

UVAGGI

Trebbiano 80% vitigni complementari 20%

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 ORGANOLETICHE

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Vinoso, gradevole

Sapore: Asciutto, sapido, armonico

TITOLO ALCOLOMETRICO

12%