



**ZAPPACOSTA**  
VINI BIOLOGICI



## Minuccio



**Denominazione**  
Vino Bianco



**Vitigno**  
100% Trebbiano d'Abruzzo

**Zona di Produzione**  
Chieti



**Vinificazione**  
Criomacerazione per 48 ore e macerazione per 48 ore con pressatura soffice. Fermentazione spontanea e batonnage per 2 mesi



**Invecchiamento**  
Acciaio. Prodotto non filtrato



**Abbinamenti**  
Piacevole come aperitivo e in accompagnamento a piatti di pesce e formaggi



### Note sensoriali



Giallo paglierino intenso



Piacevolmente fruttato  
e floreale



Fresco e persistente con  
un finale lungo e complesso