



Trebbiano d'Abruzzo


Denominazione

Trebbiano d'Abruzzo DOC


Vitigno

100% Trebbiano d'Abruzzo


Vinificazione

Pressatura soffice e fermentazione spontanea, senza macerazione


Invecchiamento

Acciaio


Abbinamenti

Zuppe di legumi, carni bianche e formaggi semi stagionati

Note sensoriali



Giallo paglierino



Piacevolmente fruttato
e minerale



Fresco e persistente
con retrogusto
gradevolmente sapido