



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC CLASSICO MASCIARELLI

DENOMINAZIONE: DOC

PROVENIENZA: ABRUZZO

COLORE: GIALLO PAGLIERINO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5

VITIGNI PRINCIPALI: TREBBIANO 100%

VINIFICAZIONE: Decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice; fermentazione controllata a freddo ed affinamento in acciaio inox.

PROFUMO: FRUTTA BIANCA, FLOREALE,

SAPORE: FRAGRANTE E AROMATICO, FRESCO

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
PIATTI DI PESCE, FORMAGGI FRESCHI E CARNI
BIANCHE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 gradi