



TREBBIANO D'ABRUZZO DOP POGGIO D'ALBE BOVE

DENOMINAZIONE: TREBBIANO D'ABRUZZO DOP
POGGIO D'ALBE

PROVENIENZA: ABRUZZO - ITALIA

COLORE: BIANCO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL

VITIGNI PRINCIPALI: 100% TREBBIANO

VINIFICAZIONE: Attenta cernita delle uve, diraspatura e macerazione a freddo del pigiato, fermentazione ed affinamento in acciaio

PROFUMO: E' luminosamente dorato e ci chiama con il profumo della sua mineralità e di frutta appena matura, anche esotica

SAPORE: La freschezza avvolgente ci regala un bere sapido, morbido e lineare

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ci vuole seduti alla tavola del mare, come a quella di una cucina disinvolta, sapientemente creativa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 / 8 gradi

ALLERGENI: Contiene Solfiti