



# 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