



TREBBIANO DOP D'ABRUZZO COSTADORO

DENOMINAZIONE: TREBBIANO DOP D'ABRUZZO

PROVENIENZA: CHIETI

COLORE: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.

VITIGNI PRINCIPALI: 100% TREBBIANO

VINIFICAZIONE: Pigiatura a rulli e spremitura con pressa soffice. Illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della parte limpida a temperatura controllata 16°-18° C

PROFUMO: Floreale e fruttato, con sentori di frutta esotica

SAPORE: Delicato, sapido, di media struttura

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Si consiglia come aperitivo e con tutta la cucina a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12° C

ALLERGENI: SOLFITI