



BIANCO DI CICCIO ZACCAGNINI DOC

DENOMINAZIONE: DOC

PROVENIENZA: ABRUZZO

COLORE: GIALLO TENUE

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,50% VOL

VITIGNI PRINCIPALI: TREBBIANO

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve, criomacerazione e pressatura sottovuoto, fermentazione a bassa temperatura

PROFUMO: FRUTTA BIANCA, FLOREALE,

SAPORE: FRAGRANTE E AROMATICO, FRESCO

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

NOTA:

si consiglia il consumo entro l'anno successivo alla vendemmia