



# TREBBIANO D'ABRUZZO DOP "AVEGIANO"

**DENOMINAZIONE:** TREBBIANO D'ABRUZZO DOP  
denominazione di origine protetta

**PROVENIENZA:** ABRUZZO - ITALIA

**COLORE:** BIANCO

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% VOL

**VITIGNI PRINCIPALI:** 100% TREBBIANO

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione: attenta cernita delle uve, diraspatura, pressatura soffice, decantazione del mosto a bassa temperatura. Fermentazione ed affinamento su fecce in acciaio. Imbottigliamento da metà Gennaio.

**PROFUMO:** Impressioni: colore limpido, giallo paglierino con riflessi verdognoli accesi; profumo fresco agrumato, intenso e persistente; nette sono le sensazioni mediterranee di fiori freschi e frutta. Il vino, ricco, piacevolmente sapido, è molto intenso, persistente e fresco; scorre in bocca senza opporre resistenza.

**SAPORE:** Franco nel rispetto della tipicità del vitigno, delicato e di buona persistenza si distingue per morbidezza e freschezza.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Piacevole per iniziare come aperitivo, ma anche per accompagnare crudità di mare e di terra e piatti di media struttura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10° C

**ALLERGENI:** ASSENTI