



VINO FRIZZANTE METODO ANCESTRALE COLLI APRUTINI TREBBIANO IGP 750 ml

DENOMINAZIONE: Colli aprutini Trebbiano igp

PROVENIENZA: Provincia di Chieti e Provincia di Teramo

COLORE:
Giallo Paglierino.
Aspetto visivo si presenta torbido per la presenza dei lieviti in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

VITIGNI PRINCIPALI: TREBBIANO

VINIFICAZIONE: raccolta manuale in cassette nella prima decade di Settembre. Diraspigiatura e breve macerazione del mosto con le bucce . Pressatura soffice e fermentazione del vino base a 18 °C con lieviti indigeni.Parte del mosto ottenuto con la pressatura viene conservato a bassa temperatura fino alla primavera successiva dove,aggiunto al vino precedentemente ottenuto,fungerà da inoculo naturale per la presa di spuma in bottiglia.

PROFUMO:
Sentori al naso di frutta gialla e bianca
tipici del Trebbiano d' Abruzzo

SAPORE:
Accattivante nota citrica con grande freschezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
ottimo come aperitivo, con antipasti e primi di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°/10°