



share our passion

Frentano

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Annata: 2010

Tipologia: Bianco

Gradazione: 12,5% alc./vol.

Zuccheri riduttori: 2,10 g/l

Formato: 750 ml

Tipo chiusura: Tappo in sughero

Descrizione vino: Nasce da uve dell'omonimo vitigno.

Dopo la pigia-diraspatura e la pressatura soffice, sul mosto fiore viene eseguita una pulizia statica, seguita dalla fermentazione alcolica a temperatura controllata condotta da lieviti selezionati autoctoni. Viene poi affinato in serbatoi di acciaio inox per circa 5 mesi prima di andare in bottiglia. Il colore è giallo paglierino scarico. All'olfatto si presenta delicato e fresco con sentori di fiori bianchi e susina gialla. Si abbina ottimamente con antipasti, primi e pietanze di pesce, minestre, zuppe e carni bianche. Va servito a 8-10' C. Gradazione alcolica: 12% vol.

Codice articolo: 102/10

Scatola n°: 01

Bottiglie x cartone: 6

Peso cartone: 9 Kg

Dimensioni cartone (bxhxp): 236x156x297 mm

Tipo pallet: EPAL/INKA 80x120

Cartoni x pallet: 120

Cartoni x strato: 24

Strati x pallet: 5

via Perazza, 32 - 66020 Rocca San Giovanni (CH)

tel. + (39)0872.60152 - fax + (39)0872.608322 - info@cantinfrentana.it - www.cantinfrentana.it