



share our passion

Le selezioni

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Annata: 2012

Tipologia: Bianco

Gradazione: 13% alc./vol.

Zuccheri riduttori: inf. 2,0 g/l

Formato: 750 ml

Tipo chiusura: Tappo in sughero

Descrizione vino: Il Trebbiano è un vitigno internazionale noto per la sua generosità; noi abbiamo scelto alcuni vigneti in aree vocate, limitato le rese e, con le uve surmature, provato a realizzare questo vino.

Vinificato in bianco, con pressatura soffice, è messo a fermentare in botti di rovere e qui affinato per 6 mesi.

Il colore è giallo carico, presenta al naso sensazioni vanigliate, e note agrumate; al gusto esibisce notevole potenza e sentori di pesca matura. Con l'invecchiamento assume caratteri di miele ed albicocche.

Il vino va servito alla temperatura di 10-12 gradi; suggerito come accompagnamento di primi importanti, formaggi a media stagionatura, pesci al forno o baccalà.

Codice articolo: 101/10

Scatola n°: 22

Bottiglie x cartone: 6

Peso cartone: 9 Kg

Dimensioni cartone (bxhxp): 175x260x310 mm

Tipo pallet: EPAL/INKA 80x120

Cartoni x pallet: 95

Cartoni x strato: 19

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