

cantina
FRENTANA
1958

Terre Valse

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



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 essere messo in bottiglia. Il colore è giallo paglierino. All'olfatto si presenta delicato e fresco con sentori di fiori bianchi, limone e susina gialla. Si abbina ottimamente con antipasti, primi e pietanze di pesce, minestre, zuppe e carni bianche. Va servito a 8-10 °C.

Codice articolo: 112/10

Scatola n°: 13

Bottiglie x cartone: 12

Peso cartone: 18 Kg

Dimensioni cartone (bxhxp): 309x231x322 mm

Tipo pallet: EPAL/INKA 80x120

Cartoni x pallet: 60

Cartoni x strato: 12

Strati x pallet: 5