



CANTINA VALLE TRITANA



Sorgente di qualità

AFINUM

Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

SCHEDA TECNICA

Regione: Abruzzo

Uve: 100% Trebbiano d'Abruzzo

Classificazione: bianco secco

Localizzazione Vigne: Abruzzo

Impianti vigne: pergola abruzzese

Terreno: medio impasto

Produzione: 100-120 q.li/ha

Bottiglie prodotte: 20.000

Vinificazione: fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio.

Affinamento: 2 mesi in bottiglia.

Abbinamenti: vino versatile, capace di accompagnare antipasti, primi piatti e pietanze a base di pesce e carni bianche non particolarmente elaborate.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Modo di servizio: stappare al momento

Bicchieri consigliato: tulipano di media grandezza