



TREBBIANO D'ABRUZZO

Denominazione di origine controllata

AREA DI PRODUZIONE Italia, Abruzzo **ALTITUDINE** 200 m sul l.m.

VITIGNO Trebbiano abruzzese 100 % **TERRENO** argilloso calcareo tendenzialmente compatto

RESE/ETTARO 120 - 140 quintali **RESA VINIFICAZIONE** 65/70 % **VENDEMMIA** ultima decade di settembre

FERMENTAZIONE ALCOLICA in acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO in acciaio inox per 3 mesi **GRADAZIONE ALCOLICA** 12% circa

COLORE paglierino con riflessi ambrati **GUSTO** sapido ed armonico con sentori di frutta gialla e ananas fresco

ABBINAMENTI antipasti caldi e freddi piatti a base di pesce anche in umido,
zuppe di verdure, formaggi freschi

SANTONE VINI

www.santonevini.it