



# 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](http://www.santonevini.it)