



Valle Pitti

Trebbiano d'Abruzzo DOC

ZONA DI PRODUZIONE:

Abruzzo

UVAGGIO:

100% Trebbiano

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ottenuto da uve Trebbiano coltivate nella parte collinare della regione Abruzzo, su terreni degradanti verso il mare Adriatico.

Uve pressate dolcemente e il mosto fiore vengono processati a basse temperature. La chiarifica avviene a temperatura controllata (14/15°C). Il prodotto pulito viene filtrato e fatto fermentare a 16-18°C. Quando la fermentazione è perfetta il vino viene conservato in serbatoi d'acciaio a bassa temperatura costante prima dell'imbottigliamento.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino tenue.

Profumo: Fresco con sentori di mela e fiori selvatici.

Gusto: Secco e con una buona acidità al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare insalate di pollo, piatti di pesce ed antipasti di mare.

Temperatura di Servizio: 10/12°C.

CODICE EAN

8051490272028

www.agricoleselvi.it