

ROCCA VENTOSA



TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Bianco



VIGNETI, UVE E VENDEMMIA

UBICAZIONE VIGNETI Abruzzo

UVE Trebbiano 100%

EPOCA DI VENDEMMIA settembre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE pigiadiraspatura delle uve, pressatura soffice del pigiato e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox



CARATTERISTICHE

COLORE giallo paglierino tenue con riflessi verdolini
ODORE fruttato, con sentori di frutta esotica e fini note floreali

SAPORE di medio corpo, delicato, sapido con retrogusto di mandorla

GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 10-12°C