

Trebbiano d'Abruzzo DOC – Villa Rocca



Regione. Abruzzo.



Uve. Trebbiano 100%, da vocati vigneti collinari nella zona del Trebbiano d'Abruzzo Doc.



Vinificazione. Tradizionale, da uve fresche raccolte a mano. Pressatura soffice e fermentazione in bianco a temperatura controllata.



Note gustative. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet delicato in cui spiccano note floreali e fruttate. Sapore asciutto, armonico, fresco e di buon equilibrio.



Analisi. Alcol 12% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 5,5 g/l.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con antipasti, con piatti leggeri e a base di pesce. Servire ben fresco a 8-10 °C.



Bottiglia. "Bordolese" 750 ml (in cartone da 6 bt); 1L (in cartone da 6 bt); 1,5 L (in cartone da 6 bt); 2 L (in cartone da 6 bt).

