

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 a temperatura controllata.



Note gustative. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet delicato. Sapore asciutto, armonico.



Analisi. Alcol 11,5% Vol; Acidità totale 6 g/l; Residuo zuccherino 4 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.), 2L (in cartone da 6 bt.).

