

COLLE SECCO®



TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino bianco



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Abruzzo

UVE Montepulciano d'Abruzzo 100%

PERIODO DI VENDEMMIA fine settembre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE pressatura soffice, decantazione,

fermentazione a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA no

AFFINAMENTO 3 mesi in vasche di acciaio inox



DESCRIZIONE

COLORE giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini

ODORE fresco e fruttato, con nette note di frutti tropicali,

con delicati sentori di miele e vaniglia

GUSTO corposo, ben equilibrato e lunga persistenza

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 8-10°C