

TREBBIANO D'ABRUZZO ROCCADOMINI

Scheda Tecnica

<i>Tipologia</i>	Trebbiano D'Abruzzo DOC
<i>Zona di produzione</i>	Regione Abruzzo
<i>Vitigno</i>	85% Trebbiano d'Abruzzo 15% Malvasia
<i>Lavorazione</i>	Vinificazione in vasche di acciaio inox, fermentazione a temperatura controllata.
<i>Alcool</i>	12% Vol.
<i>N° bottiglie prodotte</i>	60.000
<i>Durata invecchiamento</i>	Non previsto per questo prodotto
<i>Formato</i>	Cartoni da 6 bottiglie da 0,750 lt Bordolessi Conica
<i>Abbinamenti</i>	Ottimo sia con piatti a base di carne rossa: brasati, arrosti e bolliti, che con formaggi a pasta dura e lunga stagionatura.
<i>Temperatura di servizio</i>	Si consiglia di servire a 8° - 10° C
<i>Caratteristiche del vino</i>	Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto risulta un vino fresco con un buon equilibrio acidico e leggero retrogusto amarognolo.



CVD Srl Società Unipersonale
Via Macinini, 15 - 66026 Caldari di ORTONA (Chieti) Italy
Tel.+39. 335.411698 - Fax:+39. 085.9032235
www.cvdvini.it – info@cvdvini.it

