

# BIANCO ORTONA DOC

## Scheda Tecnica

<i>Tipologia</i>	Bianco
<i>Zona di produzione</i>	Regione Abruzzo
<i>Vitigno</i>	100% Trebbiano
<i>Lavorazione</i>	Primo affinamento di questa storica pergola abruzzese avviene per ben 2 mesi in serbatoi di acciaio inox. La maturazione successiva la si ha per 4 mesi all'interno di tonneau. In fine prima di uscire in commercio riposa per circa 2 mesi in bottiglia.
<i>Alcool</i>	13% Vol.
<i>N° bottiglie prodotte</i>	75.000
<i>Durata invecchiamento</i>	8 mesi circa
<i>Formato</i>	Cartoni da 6 bottiglie da 0,750 lt Tronco Conica
<i>Abbinamenti</i>	Si abbina molto bene con i primi piatti della tradizione abruzzese, anche se non disdegna l'accompagnamento di carni bianche.
<i>Temperatura di servizio</i>	Si consiglia di servire a 14° C
<i>Caratteristiche del vino</i>	Di colore giallo con riflessi verdi. Presenta un profumo intenso di sentori agrumati su note di vaniglia in armonia con fiori di biancospino. Il sapore piacevolmente deciso, pieno e persistente



CVD

CANTINE VINI D'ABRUZZO

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