

Trebbiano d'Abruzzo d.o.c.

2014

Vitigno/Vine: 100% trebbiano d'Abruzzo

Impianto/Planting: Tendone 1.111 viti per ettaro/*Tent 1.111 plants per hectare*

Produzione per ettaro/Production per hectare: 90 hl

Vendemmia/Harvest: fine settembre/*end of september*

Vinificazione/Vinification: fermentazione a bassa temperatura in vasche di cemento/*fermentation under low temperature in cement tanks*

Gradazione alcolica/Alcohol degree: 12%

Caratteristiche organolettiche/Organoleptic characteristics: vino di colore giallo paglierino odore gradevole delicatamente profumato e sapore asciutto, sapido e vellutato/*Straw – yellow wine, delicate bouquet, dry, sapid and velvety taste*

Abbinamenti: Lo si può abbinare a tantissimi piatti della cucina regionale, come le scrippelle mbusse antipasti leggeri, verdure alla griglia e su piatti importanti a base di pesce, ma anche con piatti meno impegnativi. / *Enjoy it with several regional dishes, like scrippelle 'mbusse, fish dishes, grilled vegetables, white meat and many other good dishes.*

Temperatura: 12°C



Azienda Vinicola Lattanzi via G.Galilei n° 124 64022 - Giulianova (TE)

Tel. +39 085.8006840 Fax +39 085.7992763 email:info@lattanzivini.it