DACASTELLO

Ancóra
Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Il Trebbiano è un vino dalle origini antiche, conosciuto fin dall'epoca romana con il nome di Vinum Trebulanum.

Il Trebbiano d'Abruzzo Ancòra si caratterizza per una piacevole freschezza e acidità. Piacevolmente fruttato e sapido, è un vino bianco gradevole che può essere gustato in qualsiasi momento della giornata.

DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - **www.dacastellovini.com**

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

UVE: 100% Trebbiano

DENOMINAZIONE: Abruzzo D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE: Provincia di Chieti, Abruzzo, Italia

CLIMA: Temperato e ventilato

VINIFICAZIONE: I grappoli raccolti vengono sottoposti ad una soffice ammostatura e sostano a bassa temperatura. Il mosto così ottenuto si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata, che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.

ALCOL: 12°

RESIDUO ZUCCHERINO: 3 gr/l

ACIDITA' TOTALE: 5,6 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

FORMATO: 0,75 L

BEVIBILITÀ: Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzarne al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 2 anni

COLORE: Giallo paglierino tenue

PROFUMO: Fresco e gradevolmente fruttato

SAPORE: Al palato è armonico, delicato e sapido

ABBINAMENTO: Ideale come aperitivo, accompagna bene primi leggeri, piatti vegetariani, carni bianche, pizze e ricette speziate.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230904
CODICE EAN CARTONE	8053013232977
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	19
CARTONI PER PEDANA	114
PESO LORDO BOTTIGLIA	1,416 kg
PESO LORDO CARTONE	8,5 kg

DACASTELLO