



# IL FEVDO



## Trebbiano

Indicazione Geografica Tipica

---

**PROVENIENZA:**

Puglia nelle province di Foggia Bari e Barletta

**VITIGNO:**

Trebbiano e Chardonnay in minima parte

**TERRENO:**

Medio impasto. Sito intorno al 40° parallelo nord.

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:**

Spalliera e Tendone

**RACCOLTA:**

Vendemmia meccanica

**VINIFICAZIONE:**

Pressatura soffice con pressa pneumatica delle uve e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

**AFFINAMENTO:**

vasche di acciaio Inox. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

**IMBOTTIGLIAMENTO:**

sterile a freddo

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

11% vol

**COLORE:**

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

**OLFATTO:**

Persistente, con note di ananas, mango, pesca gialla

**GUSTO:**

Sapido, fresco, morbido con retrogusto acidulo equilibrato

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

Antipasti di pesce, ottimo come base per cocktail, primi piatti con sughi a base di verdure, piatti di pesce, carni bianche, formaggi freschi

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:**

Sea bass with pepperoni ' Kenia Sushi - Giappone

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8 ' 10 °C

**CURIOSITÀ:**

E' una famiglia di vitigni tra più diffusi d'Italia, ed è presente in diverse DOC.