Trebbiano Puglia IGP

Vino Bianco Fermo

Vino adatto ad antipasti di pesce, ottimo come base per cocktail, primi piatti con sughi a base di verdure, piatti di pesce, carni bianche, formaggi freschi.



Trebbiano / IGT Puglia:

PROVENIENZA: Puglia nelle province di Foggia Bari e Barletta

VITIGNO: Trebbiano

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 con riflessi verdolini

OLFATTO: Delicato, profumi di frutta secca e fieno, finale che ricorda la macchia mediterranea

GUSTO: Piacevolmente acidulo, sapido.

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.