

# Trebbiano Puglia IGP

*Il Feudo*<sup>®</sup>



## 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 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 con riflessi verdolini

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

**GUSTO:** Piacevolmente acidulo, sapido. La freschezza è sottolineata dalla frizzantatura.

**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.