



VALLE MARTELLO  
AZIENDA AGRICOLA



# TREBBIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uve Trebbiano d'Abruzzo

Gradazione Alcolica 12,00 %

Zona Produzione Villamagna (CH) - Abruzzo

Periodo Vendemmia Tardo Settembre

Vinificazione In bianco, con pressatura soffice;  
fermentazione a temperatura controllata

Imbottigliamento 4 mesi dopo la vendemmia

Colore Giallo paglierino di media intensità

Olfatto Fiori bianchi, con sentori di pera e frutta bianca

Palato Equilibrato, fresco, sapido e persistente

Temperatura di Servizio 10 - 12 °C

Abbinamento Aperitivi, piatti a base di carne bianca o pesce,  
formaggi freschi