



VALLE MARTELLO
AZIENDA AGRICOLA

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C. VALLE MARTELLO



| | |
|-------------------------|--|
| UVE | Trebbiano 100% |
| DENOMINAZIONE | Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 12,00 % vol. |
| FORMA D'ALLEVAMENTO | Pergola abruzzese |
| ZONA PRODUZIONE | Villamagna (CH) - Abruzzo |
| PERIODO VENDEMMIA | Settembre |
| VINIFICAZIONE | Pigiadiraspatura, pressatura soffice in ambiente anaerobico. Fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata |
| IMBOTTIGLIAMENTO | 4 mesi dopo la vendemmia |
| COLORE | Giallo paglierino di media intensità |
| BOUQUET | Floreale, con sentori di fiori bianchi, fruttato con particolari sentori di pera |
| PALATO | Equilibrato, fresco, sapido e persistente |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10 – 12 °C |
| ABBINAMENTO | Frutti di mare, piatti a base di pesce, formaggi giovani |

C.DA VALLE MARTELLO, 10
66010 VILLAMAGNA (CH) – ITALY
TEL. E FAX 0871.300330

WWW.VALLEMARTELLO.IT