



Azienda Agricola
LA TORRE DE' BIANCHI
Vini di Pregio

Треббиано D'Абруццо Нанни Кальвино

Код товара: TNC

Характеристики	Треббиано d'Abruzzo DOC
	Город Кьети
Тип	100% Треббиано
Район происхождения винограда	Виноград подвергается легкому прессованию. Для ферментации используется только верхняя, предварительно отфильтрованная, часть сула. Брожение происходит в емкостях из нержавеющей стали в строго контролируемом температурном режиме.
Виноградная лоза	
Обработка	
Алкоголь	12% об
Выдержка	2 года
Гастрономические сочетания	Идеально в качестве аперитива и для сопровождения блюд из мяса птицы или рыбы.
Температура сервировки	Подавать при температуре 10 - 12 ° C.

Великолепный вкусовой букет этого вина получен в результате специфической технологии производства. Прессование винограда очень легкое, чтобы получить игристое суло с хорошей кислотностью. Брожение происходит при контролируемой температуре. Имеет приятный свежий фруктовый вкус.

