



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASSEPORT POUR LE VIN

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Domaine viticole: Az. Agr. Jasci & Marchesani



DETAILS

| | |
|-----------------------------|---|
| Type: | Vin blanc |
| Millésime: | 2023 |
| Pays - Région: | Italien - Abruzzes |
| Cépage: | Trebbiano / - |
| Douceur: | sec |
| Unité: | 0.75 l |
| Appellation: | DOC DOC |
| Appellation (EU): | Denominazione di Origine Protetta (DOC, DOCG) |
| Teneur en alcool (% vol.): | 12,00 vol.% |
| Sucre résiduel: | 3,50 g/l |
| Acide: | 6,58 g/l |
| Élevage: | Cuve en inox |
| Allergènes: | contient des sulfites |
| Température de dégustation: | 10-12 °C |
| Lagerfähig bis: | 3 |
| Particularités: | ? |
| Prix obtenu: | Medaglia Argento Conc. Mondial De Bruxelles, The WineHu |

Prix obtenus

Silver WINE AWARD INTERNATIONAL 2024

Weinbeschreibung

Zona di produzione: Comuni di Monteodorisio eCasalbordinoEsposizione: Sud-Est/Sud-OvestAltitudine: 200 m s.l.m /30 m s.l.mGradazione: 12% vol.Produzione media per ettaro: Circa 120 Q.liAffinamento: 6 mesi in botte inox e bottigliaSistema di allevamento: Filare a cordone speronatoVendemmia: ManualeVinificazione: In bianco a temperatura controllata 16°C

Conseil de mariage de mets

Antipasti di mare, primi piatti, pesce, formaggi e pasta cruda

Vinification

Vinificazione in bianco a temperatura controllata 14-16°C