

Trebbianino Val Trebbia DOC Colli Piacentini

BIOLOGICO

E' il vino più rappresentativo della nostra azienda. Il nostro impegno nella sostenibilità del territorio ci ha stimolati a produrre il Trebbianino Val Trebbia D.O.C. Colli Piacentini BIO.



Cantine in Val Trebbia

Tipologia	frizzante
Vitigni	60% ortugo; 30% malvasia di Candia aromatica; 10% varietà autoctone
Colore	giallo paglierino brillante
Profumo	fine e intenso, con note floreali di glicine e biancospino; è caratterizzato dal piacevole bouquet dell'uva malvasia
Sapore	pieno, armonico e di carattere, con sentori di sambuco esprime il massimo della tipicità di questo prodotto
Metodo di lavorazione	vinificazione in bianco con immediata separazione delle bucce, fermenta lentamente a temperatura controllata di circa 15 gradi C. La frizzantatura è ottenuta con metodo Charmat di circa 3 mesi
Gradazione alcolica	11,5 gradi
Abbinamenti consigliati	ottimo come aperitivo, ben si adatta a primi piatti leggeri e carni bianche
Temperatura di servizio	si beve fresco a 8 – 10°C

