

VINI FANTINI

Fantini

Trebbiano

D'Abruzzo DOC

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Trebbiano d'Abruzzo

Area di Produzione: Comune di Ortona

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice, pressatura, defecazione statica, fermentazione del mosto pulito per 20 giorni a temperatura di 12°C

Idea del Vino: Vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità

Caratteristiche Sensoriali: di colore giallo paglierino vivace intenso. Abbastanza intenso e persistente, fruttato con sentori di frutta gialla (nespola e pesca), floreale con sentore di fiore bianco (zagara). Vino di corpo, abbastanza equilibrato, intenso e persistente.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con portate di pesce, primi piatti delicati e piatti tipici della cucina giapponese.

Temperatura di servizio: 10-12°C



FANTINI
GROUP
FARNESE