



Trebbianino Val Trebbia DOC Colli Piacentini BIO



SENZA SOLFITI

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.

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 presa di spuma 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

Ph 3.05—RS 11.03 g/l—Total Acid 6 g/l—SO₂ 0 mg/l—Free SO₂ 0 mg/l

