



Trebbianino Val Trebbia

DOC Colli Piacentini

È il vino più rappresentativo della nostra azienda. Il fondatore Anacleto lo creò negli anni '50 e lo intitolò alla Val Trebbia, sua zona di produzione. Ha ottenuto la D.O.C. nel 1975 e da sempre l'etichetta è caratterizzata dalla mappa stilizzata del territorio. La raccolta manuale dell'uva ne aumenta il pregio.

Tipologia frizzante

Vitigni 60% ortugo; 30% malvasia di Candia aromatica; 10% varietà autoctone

Colore giallo paglierino

Profumo fine e intenso, è caratterizzato dal piacevole bouquet dell'uva malvasia

Sapore secco, fresco e beverino

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, è vino versatile di facile abbinamento

Temperatura di servizio si beve fresco a 8 – 10°C

Ph 3.06—**RS** 11.2 g/l—**Total Acid** 5.7 g/l—**SO₂** 128 mg/l—**Free SO₂** 29 mg/l

