

Trebbiano d'Abruzzo DOC *Bianco*



Tipo

Bianco

Gradazione Alcolica

12.00%

Varietà

Trebbiano

Periodo vendemmia

Ottobre

Temperatura di servizio

8/10 gradi

Periodo Imbottigliamento

Febbraio annata successiva

Confezionamento

Cartone da 6 bott. (0.75 cad.)

Caratteristiche Vigneti

Resa per ettaro 90 Q.LI.

Sistema di allevamento (potatura) Guyot.

Densità dell'impianto 3.500 per ettaro.

Vinificazione

Diraspatura, pigiatura soffice, vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata.



0.75 lt



Trebbiano



8-10°

www.marcocelli.it