

Bisanzio

Trebbiano d'Abruzzo dop



Uve: Trebbiano
Grapes: Trebbiano



Zona di produzione: Abruzzo,
media collina in provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo, medium
hill in Chieti province

Epoca della vendemmia: *Settembre*
Harvest period: *September*



Affinamento: Acciaio
Refinement: *stainless steel tanks*

Gradazione alcolica: 12% vol
Alcohol content: 12% Vol.



Temperatura di servizio: 8/10°C
Service temperature: 46/50°F



Vinificazione: i grappoli raccolti vengono sottoposti a crio-macerazione, pressatura soffice e decantazione del mosto fiore, fermentazione termocontrollata.

Colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli.

Olfatto fresco e gradevolmente fruttato, sentori di pera e mela che ben si fondono con note floreali.

Gusto: armonico, delicato e sapido.

Abbinamenti: tutti i piatti a base di pesce, primi leggeri, carni bianche e formaggi sia a pasta fresca che lievemente stagionati (4-12 mesi). Eccellente come aperitivo, può essere gustato in qualsiasi momento della giornata.



Vinification: the grapes are soft-pressed, cold maceration and fermentation of first-pressing must at a controlled temperature.



Colour: Light straw-yellow with greenish nuances.



Bouquet: Fresh and pleasantly fruity, hints of pear and apple well combined with floral notes.



Taste: Harmonic, delicate and tasty.



Food pairing: All fish based courses, light dishes, white meats and cheeses (both fresh or slightly seasoned 4-12 months). Excellent as an aperitif, or as an any time refreshment.