



ZACCAGNINI

vignaiolo d'Abruzzo
Bolognano

Kasaura *Trebbiano d'Abruzzo DOC*



Tipologia: Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Gradazione Alcolica: 11,5% vol

Vitigno: Trebbiano Abruzzese

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata della sola frazione limpida

Maturazione ed affinamento: prima dell'imbottigliamento il vino matura in acciaio, successivo affinamento in bottiglia. Mediamente viene messo in vendita il Gennaio successivo alla vendemmia

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino brillante, bouquet delicatissimo, profumo fragrante, aromatico, piacevolissimo. Al palato si presenta con un gusto fine ed elegante, molto fresco e ben armonico

Longevità in bottiglia: è un vino da consumarsi entro l'annata successiva a quella di produzione per poterne gustare al meglio le caratteristiche organolettiche

Temperatura di servizio: 10/12°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata