

Il bianco di Ciccio

Abruzzo Bianco DOC



Tipologia: Abruzzo Bianco DOC

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Vitigno: Trebbiano Abruzzese ed altri vitigni a bacca bianca

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, criomacerazione e pressatura sottovuoto, fermentazione a bassa temperatura

Maturazione ed affinamento: in acciaio con successivo affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore giallo tenue con riflessi verdognoli, bouquet delicatissimo, profumo fragrante, aromatico, piacevolissimo; gusto fine ed elegante, molto fresco e ben armonico

Longevità in bottiglia: si consiglia il consumo entro l'anno successivo alla vendemmia

Temperatura di servizio: 10°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata