



Fattoria Giuseppe Savini
ABRUZZO

COLLEVENTANO

Trebbiano d'Abruzzo
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uve Trebbiano 100%

Alcol 12%

Vendemmia e vinificazione

Da uve vendemmiate a fine settembre e fatte fermentare in botti di rovere a temperatura controllata (16-17°C) per 12 giorni.

Segue sosta in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Descrizione

Giallo paglierino, carico, luminoso. Profumo intenso, complesso, segnato da note calde di frutta a polpa bianca e floreali unite ad accenti agrumati e speziati.

All'assaggio è fresco e sapido, giustamente morbido.

Mostra buona struttura e calore alcolico dosato.

Finale pulito, delicatamente minerale.

Con primi piatti e secondi di pesce.

Grapes Trebbiano 100%

Alcohol 12%

Grape harvest and vinification

From grapes harvested at the end of September and fermented in oak barrels at controlled temperature (16-17°C) for 12 days.

It is then stocked in stainless steel tanks.

Refining for at least 3 months in bottle before sale.

Description

Rich, luminous, straw yellow.

Intense, complex scents, characterised by warm notes of white fruits together with floral, citrus and spicy accents.

Fresh and sapid on the palate, with right roundness.

It shows a good structure and dosed alcoholic sensation.

Clean, delicately mineral finish.

With pasta and main fish dishes.



www.fattoriagiuseppesavini.it

E-mail: cantina@fattoriagiuseppesavini.it