



Fattoria Giuseppe Savini

TERTULIA®

Tertulia Passerina Colli Aprutini Igt

Uve: Trebbiano 100%

Alcol 12%

Vendemmia e Vinificazione

Vendemmia delle uve a fine settembre, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (18°C). Affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi prima della messa in commercio.

Descrizione

Giallo paglierino luminoso. Naso delicato dai sentori floreali e di erbe aromatiche. Al gusto è secco. Freschezza e sapidità sono giustamente bilanciate dalla morbidezza. Intenso e persistente. Di facile beva.

Con antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche.

Grapes: Trebbiano 100%

Alcohol 12%

Grape harvest and vinification

Grape harvest at the end of September, fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature (18°C). Refining in bottle for at least 3 months before sale.

Description

Luminous straw yellow. Delicate nose with notes of flowers and herbs. Dry on the palate. Freshness and minerality are rightly balanced by the roundness. Intense and persistent. Great drinkability.

With appetizers, pasta dishes, fish and white meat.

