

TREBBIANO CENT'ANNI

Metodo classico 36 mesi



TREBBIANO DI SPAGNA DOP

Colore paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente con una spuma cremosa.

Il gusto è secco con una buona acidità con sentori di frutta esotica, pompelmo ed una tostatura molto fine. Si presenta molto equilibrato.

All'olfatto si presenta con sentori di frutta bianca matura, un floreale di camomilla, ginestra e sambuco, con un sottofondo di pan-brioche.

Abbinamenti enogastronomici: Da abbinare a una carbonara di pesce o cristini al lardo.



Servire a 10° C.



DATI TECNICI

Vitigno: Trebbiano di Spagna 100%

Area di produzione: Comune di Sorbara (MO)

Grado alcolico: 11,50% VOL

Zuccheri: 5 gr/l



DATI LOGISTICI

CAPACITÀ
CARTONE

0.75 L
6 BOTTIGLIE