



# CASTERO

## TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



**Storia:** questo vino è ottenuto da uve attentamente selezionate e raccolte a mano una volta raggiunta la maturità ottimale

**Denominazione:** Trebbiano d'Abruzzo Doc

**Metodo di Produzione:** tradizionale

**Annata:** 2017

**Uve:** 100% Trebbiano d'Abruzzo

**Vinificazione:** pigiatura soffice; la temperatura è costantemente controllata durante la fermentazione per esprimere al meglio le caratteristiche tipiche di queste eleganti uve

### **DATI ANALITICI**

**Alcol:** 12% Vol.

**Zuccheri residui:** 5 g/l

**Acidità:** 5,20 g/l

### **ESAME ORGANOLETTICO**

**Colore:** giallo paglierino

**Aroma:** agrumi, erbe, minerale

**Gusto:** rotondo e delicato

### **ACCOMPAGNAMENTI**

Dà il meglio di sé con piatti poveri a base di pesce al vapore con una spruzzata di limone oppure con paste e risotti semplici. Può essere anche abbinato con gli Spaghetti alla carbonara

Disponibile sia tappo in sughero che Stelvin



## CASTERO

