



*Cantine e Vigneti Bio*

# NATUM

## VINO BIOVEGAN - ORGANIC VEGAN WINE

senza albumina nè caseina - without albumin or casein

### Trebbiano d'Abruzzo DOC



**TIPOLOGIA:** Bianco  
**VITIGNO:** Trebbiano d'Abruzzo 100%  
**ESPOSIZIONE:** Sud, sud-est  
**ALTITUDINE:** 250 m s.l.m.  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola abruzzese e cordone speronato  
**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 110 q  
**PERIODO DI RACCOLTA:** Prima settimana di ottobre  
**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** solo acciaio  
**AFFINAMENTO:** In bottiglia a temperatura controllata  
**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.  
**ZUCCHERO RESIDUO:** 2 g/l  
**ACIDITA' TOTALE:** 5,80 g/l  
**COLORE:** Giallo paglierino tenue  
**PROFUMO:** Note floreali di ginestra con delicati sentori agrumati  
**SAPORE:** Secco e avvolgente, bella acidità  
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Antipasti di pesce, primi piatti delicati, formaggi  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10° C



**TYPE:** White wine  
**GRAPE VARIETY:** Trebbiano d'Abruzzo 100%  
**EXPOSURE:** South, southeast  
**ALTITUDE:** 250 m ASL  
**TRAINING SYSTEM:** Abruzzo trellis and spurred cordon  
**YIELD PER HECTARE:** 110 q  
**HARVEST PERIOD:** First week of October  
**VINIFICATION:** Stainless steel tanks  
**AGING:** In bottle at controlled temperature  
**ALCOHOL CONTENT:** 13% Vol.  
**RESIDUAL SUGAR:** 2 g/l  
**TOTAL ACIDITY:** 5,80 g/l  
**COLOUR:** Pale straw yellow  
**NOSE:** Floral scents of broom and delicate citrus notes  
**PALATE:** Dry and charming with a pleasant acidity  
**WINE PAIRING:** Seafood starters, delicate first courses, cheese  
**SERVING TEMPERATURE:** 8-10° C



**CANTINE AGRIVERDE SRL**

**VIA STORTINI 32/A – 66026 ORTONA (CH) ITALIA**

**TEL. +39 085-9032101 – [WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM](http://WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM)**



**agriverdevinibiologici**



**agriverdevinibiologici**