



AGRIVERDE

Cantine e Vigneti Bio

PIANE DI MAGGIO

Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata



TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNO: Trebbiano d'Abruzzo 100%

ESPOSIZIONE: Sud, sud-est

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese

DENSITA': 1800 viti/ettaro

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 130 q

PERIODO DI RACCOLTA: Fine agosto/inizio settembre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Solo acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 1,80 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,30 g/l

COLORE: Giallo paglierino con sfumature verdoline

PROFUMO: Note erbacee si fondono con sfumature di Pesca bianca e ginestra

SAPORE: Secco, fruttato ed armonico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Cucina marinara e formaggi delicati. Ideale per l'aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 °C



TYPE: White wine

GRAPE VARIETY: Trebbiano d'Abruzzo 100%

EXPOSURE: South, southeast

ALTITUDE: 250 m ASL

TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis

YIELD PER HECTARE: 1800 vine/hectare

HARVEST PERIOD: Late august/early september

AGING: Stainless steel tanks

ALCOHOL CONTENT: 12,50% vol.

RESIDUAL SUGAR: 1,80 g/l

TOTAL ACIDITY: 5,30 g/l

COLOUR: Straw yellow with greenish nuances

NOSE: Herbaceous notes that blend with hints of white Peach and broom

PALATE: Dry, fruity and balanced

WINE PAIRING: Seafood dishes, soft cheese. Ideal with appetizers

SERVING TEMPERATURE: 12 °C



CANTINE AGRIVERDE SRL

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

TEL. +39 085-9032101 – WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM



agriverdevinibiologici



agriverdevinibiologici