

## Caratteristiche

### TIPO

Bianco

### VARIETÀ

90% Trebbiano e 10% Malvasia

### CLASSIFICAZIONE VINO

Vino IGP Trebbiano Puglia

### SISTEMI DI ALLEVAMENTO

Spalliera e Tendone

### EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre (Trebbiano e Malvasia Bianca)

### VINIFICAZIONE

Le uve bianche selezionate e diraspate vengono pigiate in pressatura soffice a 10°C. Il mosto fiore svolge la fermentazione alcolica per circa una settimana; segue affinamento in serbatoi d'acciaio.

### FERMENTAZIONE

Serbatoio in acciaio inox da 1000 Hl.

### GRADAZIONE ALCOLICA

11,00% Vol.

### COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini

### GUSTO E OLFATTO

Offre un bouquet ampio fruttato, sapido e fresco

### TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE

9°C - 11°C

### ABBINAMENTO

Primi piatti delicati e secondi di pesce e pollo, ottimo con ricette vegetariane

### CUCINA PUGLIESE

Insalata di polpo, gamberetti al limone, cavolfiore fatto in padella, spaghetti alle vongole, pasta con zucchina frita

### FORMAGGI PUGLIESI

Ricotta fresca, bocconcini, burrata, caciocavallo e caciottine



## TREBBIANO IGP PUGLIA LT 3 (PET)

Dimensione esterna collo (cm)	Dimensione esterna confezione (cm)	Tipologia collo	Codice EAN articolo	Pezzi per collo	Colli per piano	Pezzi per piano	Piani per pallet	Colli per pallet	Altezza pallet (cm)	Unità di vendita per pallet	Peso totale pallet (Kg)
26,6 x 39,8 x 27,8	13,2 x 13,2 x 27,7	Termo	8005479021336	6	9	54	5	45	152	270	850