

# COLLINE PESCARESI BIANCO



## COLLINE PESCARESI BIANCO

**Denominazione:** Indicazione Geografica Tipica- IGT/IGP

**Vitigno:** Trebbiano

**Zona di produzione:** Provincia di Pescara

**Vinificazione:** macerazione con bucce a 8°C per 14 ore e fermentazione con mosto pulito a 15°C

**Affinamento:** contenitori in acciaio inox per 2 mesi

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Bouquet:** gradevolmente fruttato e delicato

**Sapore:** armonico e giustamente tannico

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 9°/11°C

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo come aperitivo, ideale per accompagnare antipasti e piatti a base di pesce

**Formato:** 750 ml tappo raso in cartoni da 12 bottiglie.

## COLLINE PESCARESI BIANCO

(White wine)

**Description:** Typical Geographical Indication IGT/IGP

**Grape variety:** Trebbiano

**Production area:** Province of Pescara

**Vinification:** maceration with skins at 8°C for 14 hours, fermentation with cleaned must at 15°C

**Ageing:** stainless steel tanks for 2 months

**Colour:** straw yellow with greenish nuances

**Bouquet:** fruity and delicate hints

**Flavour:** soft, pleasant, fragrant

**Alcohol:** 11.5% by volume

**Serving temperature:** 9°/11°C

**Food pairing:** it goes well with starters and fish dishes. Excellent as aperitif.

**Packaging:** 750 ml bottle, standard cork.