

TAVOLA BIANCO

Per produrre un buon vino vari elementi concorrono, ma sicuramente i terreni collinari sono il fattore più importante per una buona produzione, ecco perché in Italia si trovano vini così buoni.

Vitigni: Principalmente Trebbiano
Acidità totale minima: 4.5 per mille.
Estratto secco netto minimo: 19 per mille
Di buona alcolicità con una gradazione minima del 11.5%.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: Giallo chiaro tendente al paglierino
Odore: Caratteristico, sentori di fiori
Sapore: Secco, fresco

Abbinamenti

Vino da servire fresco come aperitivo, od abbinato a piatti leggeri o di pesce.

TABLE WHITE

There are a number of things that contribute to making a good wine, but without doubt however, the most important factor is a hilly terrain; and this is why Italian wines are so drinkable.

Grapes: Mostly Trebbiano
Total acidity: 4.5 ‰.
Estratto secco netto minimo: 19 ‰
Alcoholic content: minimum 11.5%.

Chemical Characteristics:

Colour: Light yellow tending to straw
Smell: Typical and flowery
Taste: Dry and fresh

Combining

To be served chilled as an aperitif or to be drunk with light or fish dishes.