

## **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.