

# TREBBIANO

**TIPOLOGIA:** Vino Tranquilo

**DENOMINACION:** I.G.T.

**MARCAS:** Cantina del Duca

**ZONA DE PRODUCCION:** Provincias de Rávena, Forlì-Cesena, Rímini y parcialmente la provincia de Bolonia (Región Emilia-Romaña).

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado suave y fermentación a temperatura controlada en recipientes de acero inoxidable, para preservar los aromas naturales de la uva y obtener un vino base rico en bouquet y aromas.

**VARIEDAD DE UVA:** Trebbiano

**GRADO ALCOHOLICO:** 11.5% Vol - **DOSAJE:** Seco

**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

**BOUQUET:** Todavía afrutado y delicado en nariz, con matices de manzana verde.

**SABOR:** Fresco, sabroso y bien equilibrado, con un final ligeramente amargo.

**MARIDAJE:** Un vino agradable y fácil de beber, adecuado para la cocina típica de esta región: tortellini y tagliatelle con carne, quesos frescos, pescado y carnes blancas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8-10 °C



<b>Botella:</b>	Bordolese Standard
<b>Tapón:</b>	Tapón raso de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	600
<b>Cajas @ Palet:</b>	100 - 4 capas de 25 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x134
<b>Peso Brut</b>	Kg 742
<b>EAN Botella:</b>	8001335030047
<b>EAN Cajas:</b>	48001335030045
<b>SKU:</b>	VNXX33

