

## 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

Botella:	Bordolese Standard
Tapón:	Tapón raso de corcho
Cajas de:	6 botellas de 0,75 L
Bottellas @ Palet	600
Cajas @ Palet:	100 - 4 capas de 25 cajas
Dimensiones Palet	80x120x134
Peso Brut	Kg 742
EAN Botella:	8001335030047
EAN Cajas:	48001335030045
SKU:	VNX33

