GRASPO

MARCHE TREBBIANO

indicazione geografica protetta

IT

Zona di produzione territorio piceno
Vitigno trebbiano
Produzione media ettaro 100 ql
Vinificazione pigiatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto e controllo della temperatura di fermentazione in serbatoi di acciaio
Caratteristiche organolettiche
Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini
Profumo: fruttato e con fini note floreali
Gusto: delicato, fresco e di grande equilibrio
Abbinamenti ottimo con antipasti, piatti di pesce e carni bianche
Grado alcolico 12,00% vol

EN

Zone of production piceno territory
Grape varieties trebbiano
Middle production 100 ql
Vinification soft pressing of the whole grapes, static decantation of the must and controlled temperature fermentatio in stainless steel tanks
Characteristics
Colour: pale straw-yellow with greenish hues
Bouquet: fruity with delicate touch of flowers
Taste: delicate, cool and very balance
Serving suggestions excellent with hors d'oeuvres,dishes of fish and white meats
Alcohol content 12,00% vol

D

Herkunft piceno
Rebsorte trebbiano
Durchschnittliche Produktion pro Hektar 100 dz/q
Vinifizierung weich gekeltet, statische Dekantatierung, Fermentation bei kontrollierter Temperatur in Stahltank
Sortenmerkmale
Auge: leichtes Strohgelb mit grünen Schimmer
Nase: fruchtiges und florales Bukket mit einem Hauch von Akazie
Gaumen: fein, frisch und ausgewogen
Speisezuordnung optimal zu Vorspeisen, Fischgerichten und weissem Fleisch
Alkohol 12,00% vol