



Trebbiano DOP

Vino ricavato in purezza dal monovitigno "Trebbiano Romagnolo", di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Ha profumo vinoso, gradevole, sapore asciutto e armonico. La gradazione alcolica complessiva varia da 11,50% vol a 12,00% vol.



Romagna DOP Trebbiano



Trebbiano Romagnolo



120 - 140 q.li per ettaro



Colline di Castel S. Pietro T. (BO)



1 - 5 anni



8 - 10° C



Criomacerazione delle vinacce e successiva fermentazione in bianco termocondizionata del mosto fiore.



Vino ricavato in purezza dal monovitigno "Trebbiano Romagnolo", di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Ha profumo vinoso, gradevole, sapore asciutto e armonico. La gradazione alcolica complessiva varia da 11,50% vol a 12,00% vol.



È un eccellente vino e si accompagna molto bene con gli antipasti, il pesce e le carni bianche. È ottimo come aperitivo e in ogni momento della giornata.



0,75 e 1,5 litri

DALFIUME
NOBILVINI