



VINO TERRA ANIMA

IOVE TREBBIANO

Romagna DOC Trebbiano

SCHEDA TECNICA

Uve

100% Trebbiano

Terreno

Argilloso.

Resa per ettaro

100 q.li

Età media dei vigneti

20 anni

Vinificazione

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16°C.

Affinamento

3 mesi in vasche di acciaio.

Gradazione alcolica

13% vol.

Capacità di invecchiamento

Al fine di apprezzarne al meglio le caratteristiche si consiglia di consumarlo giovane, entro l'anno di vita.



SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Bouquet

Profumo intenso di fiori e frutti con delicate note di ginestra.

Custo

Secco, armonico, fragrante con note agrumate.

Abbinamento

Ideale per antipasti leggeri, piatti a base di carni bianche e formaggi freschi.

Temperatura di servizio

8/10°C.

Formati disponibili

0.750l.