



BIANCO TERRE D'ABRUZZO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UBICAZIONE DEI VIGNETI:

Corropoli - Teramo - Abruzzo. 150 mt. s.l.m.

UVE:

Chardonnay, Pecorino, Malvasia

VENDEMMIA:

Esclusivamente manuale, a metà-fine agosto.

AFFINAMENTO:

Affinamento in acciaio, per preservare freschezza, aromaticità e carattere varietale.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% vol.

COLORE:

Giallo paglierino luminoso, con delicati riflessi dorati.

PROFUMO:

Fresco e fragrante, con note floreali, agrumate e di frutta a polpa bianca, accompagnate da leggere sfumature aromatiche.

GUSTO:

Fresco, sapido ed equilibrato, con piacevole morbidezza e un finale persistente e armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°C.

ABBINAMENTI:

Ideale con antipasti e primi piatti di mare, pesce, carni bianche, formaggi freschi e preparazioni delicate.

PRODUZIONE LIMITATA

640 bottiglie per annata



TENUTA VINARIA
DI GIMINIANI
CORROPOLI