



Trebbiano d'Abruzzo Vini Vinci

Denominazione di Origine Controllata



Vino di colore giallo paglierino con profumo vinoso gradevole, delicatamente profumato, dal sapore asciutto, sapido, armonico.

Ottenuto dalle uve Trebbiano.

È un vino da tutto pasto, ma più indicato con i piatti di pesce, le uova e gli antipasti.

Si consiglia servirlo alla temperatura di 8-10 °C.

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e di calore.

Gradazione alcolica effettiva: 11,5% vol.

Cartone 30 bottiglie, peso kg 13,9

Pallet 48 cartoni (6 strati da 8) oppure 64 cartoni (8 strati da 8)

Cod. art.: 40 FP025 115 (40XX FP025 115)

Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative.

Straw-colored wine with pleasant vinous, delicately fragrant, dry, sapid and harmonic.

Made from Trebbiano grapes. It's a table wine but more suitable with fish, eggs and appetizers.

We recommend serving at 8-10 °C.

Keep in a dry and cool place and far from light and heat sources.

Effective alcohol content: 11,5% vol.

Case 30 bottles, weight kg 13,9

Pallet 48 cases (6 layers x 8) or 64 cases (8 layers x 8)

Art. code: 40 FP025 115 (40XX FP025 115)

Technical information is for guidance only and is not binding.

0,25l

