



Azienda Agricola
CASAL DELL'ARCO

www.casaldellarco.it



0,75L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

CONCA D'ORO

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Ottenuto da uve dell'omonimo vitigno, si presenta di colore giallo paglierino luminoso; all'olfatto emergono fragranti note floreali. Al gusto risulta una delicata acidità che ne delinea una piacevole freschezza.

CLASSIFICAZIONE

Vino BIANCO fermo
DOC Denominazione d'Origine Controllata

ABBINAMENTI

Antipasti, verdure e pietanze a base di pesce e di carni bianche

UVE

100% Trebbiano d'Abruzzo

GRADAZIONE ALCOLICA

12,00% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

AREA DI PRODUZIONE

Teramo (Abruzzo)

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, si manifesta all'olfatto con note floreali, dal gusto morbido e fresco

VIGNETO

Pergola abruzzese, di circa 42 anni di età;
Esposizione a nord ovest con altitudine 150/200 m.s.l.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e pressatura soffice con macerazione pellicolare svolta a bassa temperatura

PERIODO DI CONSERVAZIONE

Ben custodito, consigliamo entro 16/20 mesi dall'annata di produzione

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL71	ALU41	FOR51
VETRO	ALLUMINIO E METALLO	SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RACCOLTA DIFFERENZIATA PER RIFIUTI ORGANICI
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO		

Azienda Agricola Casal dell'Arco
di Franco di Giovannantonio

Via Santa Maria dell'Arco, 25
64023 Mosciano Sant'Angelo TE
info@casaldellarco.it
www.casaldellarco.it