



CANTINA VALLE TRITANA

*Sorgente di qualità*



## AFINUM

**Trebbiano d'Abruzzo**  
Denominazione di Origine Controllata

### SCHEDA TECNICA

**Regione:** Abruzzo

**Uve:** 100% Trebbiano d'Abruzzo

**Classificazione:** bianco secco

**Localizzazione Vigne:** Abruzzo

**Impianti vigne:** pergola abruzzese

**Terreno:** medio impasto

**Produzione:** 100-120 q.li/ha

**Bottiglie prodotte:** 20.000

**Vinificazione:** fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio.

**Affinamento:** 2 mesi in bottiglia.

**Abbinamenti:** vino versatile, capace di accompagnare antipasti, primi piatti e pietanze a base di pesce e carni bianche non particolarmente elaborate.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Modo di servizio:** stappare al momento

**Bicchieri consigliato:** tulipano di media grandezza