



CAMILLO MONTORI



CAMILLO MONTORI

Trebbiano D'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

Classificazione: Vino bianco DOC

Zona di produzione: Colline del comune di Controguerra

Uvaggio: Trebbiano D'Abruzzo 100%

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 120 q/l

Epoca di Vendemmia: Terza decade di Settembre

Tecnica di Vinificazione: Vinificazione in bianco, chiarifica dei mosti con defecazione statica e controllo della temperatura di fermentazione.

Bottiglie Prodotte: 25.000

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo lieve e fruttato con note di fiori bianchi. Gusto secco, delicatamente fresco e di persistenza gustativa.

Accostamenti Gastronomici: Frutti di mare, piatti a base di pesce, risotti e creme di verdure.

Azienda Agricola Camillo Montori

Via Piane Tronto, 64010 Controguerra (TE) Italy | +39 0861 809900 | info@montorivini.it | www.montorivini.it