

# COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

## Trebbiano d'Abruzzo

*Denominazione di Origine Controllata*

### AREA DI PRODUZIONE

Territorio delimitato nelle province di Chieti, Teramo, Pescara e l'Aquila.

### VITIGNI

- Trebbiano abruzzese 85%
- Vitigni complementari fino al 15%

### NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: giallo paglierino brillante.
- Olfatto: abbastanza intenso, dai profumi delicati e fini, con sentori fruttati e floreali.
- Gusto: fresco, abbastanza morbido, sapido.

### DATI TECNICI

- Gradazione alcolica: 12%
- Acidità totale minima: 4,5 - 5,6

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 10/12°

### ABBINAMENTI

Ottimo con primi a base di verdure, carni bianche e pesce.



[www.coli.it](http://www.coli.it)