



Trebulanus

ROMAGNA TREBBIANO DOC - DOP - secco
ROMAGNA TREBBIANO DOC - DOP - dry wine

Zona di produzione: Romagna, colline di Faenza.

Vitigno: Trebbiano.

Vinificazione: pigiatura soffice, fermentazione in bianco, con controllo della temperatura.

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini.

Odore: vinoso, piccante.

Sapore: asciutto, sapido, armonico.

Come servirlo: temperatura di servizio: 8°/10°C; in calici a tulipano.

Abbinamenti: vino da aperitivo, ideale con antipasti, carni bianche e piatti di pesce; con menù leggeri accompagna bene tutto il pasto.

Conservazione: mantenere la bottiglia verticale, in luogo fresco, asciutto e possibilmente buio.



Area of production: Romagna, Faenza hills.

Vine: Trebbiano.

Vinification: soft grape-pressing, fermentation "in bianco" with temperature control.

Colour: straw yellow, with light green reflections.

Smell: vinous, spicy.

Taste: dry, sapid, armonico.

How to serve: serving temperature 8°/10° C; in a tulip glass.

Serving suggestion: wine for aperitifs, ideal for "hors d'oeuvres", white meat and fish. Ideal for light menus. It goes well with the whole meal.

Storage: keep the bottle upright in a dry, cool place and preferably dark.