

CANTINE ZACCAGNINI DOC TREBBIANO D' ABRUZZO 2022

ZACCAGNINI

Trebbiano d'Abruzzo



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

El Zaccagnini Lagar es a productores de vino compañía situado entre el pintoresco sierras de Bolonia, en el corazón de Abruzzos, a región dónde el tradición de elaboración del vino tiene profundo raíces. Es historia comenzó en 1978 cuando Marcello Zaccagnini decidido a crear a compañía con a joven y innovador estilo a producir alta calidad vino. En a corto tiempo, gracias a el dedicación y compromiso de la familia, Zaccagnini ganado a prominente reputación en el nacional y internacional vino escena. El éxito es el resultado de a producción filosofía basado en el cuidadososelección de uvas, respeto para tradiciones, y el usar de el mayoría avanzado técnicas.

NOTAS DE CATA

Vino color amarillo pajizo de intensidad media. Su aroma es Intenso y fragante, con un bouquet centrado principalmente en fruta blanca con toques cítricos y frutos secos. Sabor en boca, se combinan frescura y sabor, y se reencuentran los aromas cítricos percibidos en nariz.

Maridaje Perfecto como aperitivo, combina muy bien con primeros platos a base de pescado, para probar también con pizza.



Vinícola / Enólogo:

Cantine Dragani
Marco Dragani



Grados de Alcohol:

12% Alc.



Cépage:

Trebbiano d'Abruzzo



Temperatura de Consumo:

8-10C.



Vinificación:

Despalillado de la uva, prensado suave al vacío para extraer el mosto flor y fermentación sólo de la fracción clarificada a baja temperatura durante 10 días. Crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable durante 3 meses y posterior embotellado.