



## BIANCO CLASSICO MARCHE TREBBIANO I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE  
Recanati

DENOMINAZIONE  
I.G.T.

UVE  
Trebbiano

TIPOLOGIA DEL TERRENO  
Medio impasto tendente all'argilloso

VINIFICAZIONE  
Tradizionale, fermentazione  
a temperatura controllata

MATURAZIONE  
Acciaio (3 mesi)

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA  
1 mesi

COLORE  
Giallo dorato

AROMA  
Fiori gialli, frutta matura

GUSTO  
Delicato, asciutto

ABBINAMENTO  
Ogni genere di pietanza  
a base di pesce, carni bianche

CAPACITÀ  
1 litro