

CODICE
CITRA
VINI, VOLTI, VALORI.

Palio

Trebbiano d'Abruzzo dop

Uve: Trebbiano.
Grapes: Trebbiano.



Evoluzione: in serbatoi di
acciaio inox / Ageing: in
stainless steel tanks.



Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Alcohol content: 12,5% vol.

Temperatura di servizio:
8/10 °C. / Service
temperature: 8/10 °C.



 Vinificazione: raccolta manuale dei grappoli, crio-macerazione del pigiato, pressatura soffice e decantazione del mosto fiore, fermentazione termocontrollata.

Vinification: hand picked grapes, soft pressing, cold maceration and fermentation of first- pressing must at a controlled temperature.

 Colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli.

Colour: b Light straw-yellow with greenish nuances.

 Olfatto: fresco e gradevolmente fruttato (sentori di pesca e mela) con note floreali di acacia.

Bouquet: fragrant and pleasantly fruity (hints of peach and apple) with floral notes.

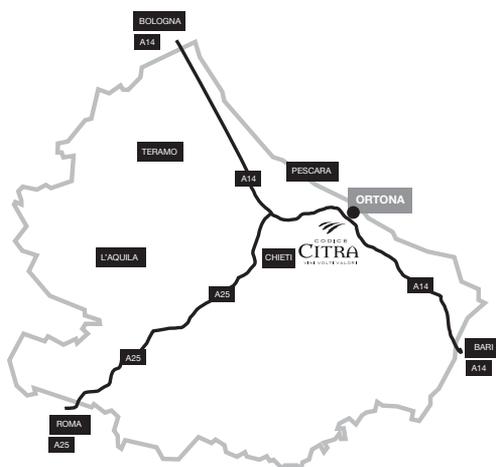
 Gusto: fragrante ed armonico, vino secco, rotondo e persistente.

Taste: fresh and harmonic, dry, round and long-lingering.

Abbinamenti: si abbina con tutti i piatti a base di pesce: brodetto all'abruzzese, si sposa perfettamente con carni bianche, formaggi delicati e mediamente stagionati. Eccellente come aperitivo.

Food pairing: it goes well with all fish based courses, Abruzzo brodetto, perfect with white meat, mild and half seasoned cheeses. Excellent as an aperitif.





Contrada Cucullo / 66026 Ortona / Chieti / Italia
Tel. +39 0859031342 Fax. +39 0859031332
info@citra.it / www.citra.it

