



TRATTI
d'autore



TREBBIANO DI ROMAGNA

CANTINA FORLÌ PREDAPPIO SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA
via Due Ponti, 13 Malmissole 47122 Forlì tel. 0543 477230 fax 0543 477198
www.cantinaforlipredappio.it commerciale@cantinaforlipredappio.it

Trebbiano di Romagna D.O.C.

Da un vitigno diffuso in tutto l'areale romagnolo, con la selezione delle migliori uve e una tecnologia di vinificazione moderna, che prevede l'uso del freddo in tutte le fasi, si ottiene questo prodotto fragrante e piacevole, di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Il profumo fruttato e leggermente erbaceo ed il sapore gradevolmente acidulo lo rendono perfetto nell'abbinamento a piatti a base di carni bianche o di pesce.

ZONA DI PRODUZIONE	Colline forlivesi
VARIETÀ	Trebbiano romagnolo
TECNICA DI PRODUZIONE	vinificazione in bianco fermentato a freddo
COLORE	giallo paglierino tenue con riflessi verdolini
PROFUMO	delicatamente fruttato, leggermente erbaceo
SAPORE	fresco, secco, gradevolmente acidulo
TENORE ALCOLICO	11,50% vol
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	piatti a base di pesce, carni bianche
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14/16°C
IMBALLO	6 bottiglie da 0,750 litri per cartone

Trebbiano di Romagna D.O.C.

Trebbiano di Romagna D.O.C. comes from a typical vine of Emilia Romagna, a strong selection of the grapes and the use of a modern vinification technology which provides the steady use of cold temperature; in this way you get a fragrant, acidulous and pleasant taste with a light straw yellow colour with green hints. The smell is fruity and lightly herbaceous. It suites very well with white meat and fish.

PRODUCTION AREA	Forli hills
GRAPES VARIETY	Trebbiano romagnolo
PRODUCTION TECHNIQUE	cold white vinification
COLOUR	light straw yellow with green hints
SMELL	slightly fruity and herbaceous
TASTE	fresh, dry and pleasantly acidulous
ALCOHOL CONTENT	11,50% vol
GASTRONOMIC SUGGESTIONS	white meat and fish
SERVING TEMPERATURE	14/16°C
PACKAGING	6 bottles of 0,75 lt per carton