

Trebbiano d'Abruzzo DOP- Apollo - Ausonia Biodynamie



Notes de dégustation :

Robe : jaune paille.

Nez : intense de fruits (pêche) avec des notes florales (jasmin).

Bouche : fraîche et veloutée avec des notes persistantes d'ananas et de pomme.

Accords mets-vin :

A servir avec des *primi piatti* légers, des viandes blanches, des fromages et des produits de la mer.

Le saviez-vous ?

Ausonia est le nom d'un papillon, magnifique mais rare, en voie d'extinction, qui a été repéré près des vignes de la propriété.



Typologie : Vin blanc sec tranquille



Producteur : Ausonia



Zone de production : Abruzzes.



Cépage : 100% trebbiano d'Abruzzo.



Garde : 2 à 5 ans



Degré alcoolique : 12,5% Vol.



Température de service : 10-12° C

