



LA PISTONA

ITALIAN WINE ART



Treb bianco

TREBBIANO DOC COLLI DI FAENZA

Trebbiano della fiamma 100%
13,5% vol

Per un terzo della massa la vinificazione si svolge in barrique di rovere francese per un periodo di circa sei mesi. Successivamente si ricompono la massa totale in serbatoi inox ed inizia un periodo di affinamento di dodici mesi con costante batonnage. Si procede quindi all'imbottigliamento ed ad un successivo affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

Colore giallo paglierino, profumo intenso e persistente, con note di agrumi, "boisé" e affumicato. Sapore intenso e caldo, con note acidule vivaci e persistenti.

La Pistona

AZ. AGR. DI DE NADAI FABIO
Corso A. Diaz, 36
47121 Forlì (FC)
Tel. 348 5314787
Fax. 0543 092336
Mail. info@lapistona.it
P. IVA 03567390269