



BIO ZERO

Abruzzo Doc Bianco



SENZA SOLFITI AGGIUNTI
Without Added Sulfites

13,0 % vol



Bianco
White



Acciaio
Steel



VINO BIOLOGICO
Organic Wine

Zona di produzione: Ripa Teatina (CH)

Esposizione terreno: ovest/sud-ovest

Altitudine terreno: 179 mt s.l.m.

Tipologia terreno: medio impasto/sabbioso

Uve: Trebbiano 100%

Resa per ettaro: 120 quintali circa

Sistema di allevamento: pergola abruzzese (tendone)

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 1 mese in acciaio

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Region: Ripa Teatina (CH)

Orientation: west/south-west

Altitude: 179 m.a.s.l. / 587 FAMS L

Soil type: medium particle size/sandy

Grape varietal: Trebbiano 100%

Yield: about 12 tonnes

Training system: pergola abruzzese

Winemaking: stainless steel tanks at controlled temperature

Aging: 1 month in stainless steel tanks

Serving temperature: 10/12 °C



CONTIENE 6 BOTTIGLIE DA 0,75 lt
BOX OF 6 PER 0.75 LITRES BOTTLES