



photo: Fabio Di Carlo / websoundesign



DUCA MINIMO

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Uve: *Trebbiano*
Tipo vino: *Bianco*
Sistema di allevamento: *Pergola Abruzzese (tendone)*
Resa per ettaro: *140 quintali circa*
Alcool: *12,0% vol*
Fermentazione alcolica: *In acciaio a temperatura controllata*
Affinamento: *In acciaio*
Temperatura di servizio: *10/12 °C*
Formati: *Mezza bottiglia 0,375 lt - Bottiglia 0,75 lt*

DUCA MINIMO

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Grapes: *Trebbiano*
Type of wine: *White*
Cultivation system: *Pergola Abruzzese (marquee)*
Yield per hectare: *About 140 quintals*
Alcohol: *12,0% vol*
Alcoholic fermentation: *In steel at controlled temperature*
Ageing: *In steel*
Service temperature: *10/12 °C*
Formats: *Demi 0,375 liters - Bottle 0,75 liters*

Contiene 12 bottiglie da 0,75 lt
It contains 12 bottles of 0.75 liters



I dati sono puramente indicativi, essi possono variare a seconda di annata, trattamenti del terreno e lavorazioni.
The data are purely indicative, they can vary depending on the vintage, treatment of the soil and processing.

CASCINA DEL COLLE di D'Onofrio A. & C. s.s. - Via Piana, 85/A 66010 Villamagna (Ch) - Italia
Tel. e Fax +39 0871 30 10 93 - www.lacascinadelcolle.it - info@lacascinadelcolle.it



CASCINA DEL COLLE