



DUCA MINIMO

Trebbiano d'Abruzzo Doc

12,0 % vol



Bianco
White



Acciaio
Steel



VINO BIOLOGICO
Organic Wine

Zona di produzione: Villamagna (CH)

Esposizione terreno: nord/nord-est

Altitudine terreno: 285 mt s.l.m.

Tipologia terreno: sabbioso/argilloso

Uve: Trebbiano 100%

Resa per ettaro: 140 quintali circa

Sistema di allevamento: pergola abruzzese (tendone)

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 3 mesi in acciaio

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Region: Villamagna (CH)

Orientation: north/north-east

Altitude: 285 m.a.s.l. / 935 FAMS L

Soil type: sandy/clay

Grape varietal: Montepulciano 100%

Yield: about 14 tonnes

Training system: pergola abruzzese

Winemaking: stainless steel at controlled temperature

Aging: 3 months in stainless steel tanks

Serving temperature: 10/12 °C



CONTIENE 12 BOTTIGLIE DA 0,75 lt
BOX OF 12 PER 0.75 LITRES BOTTLES