



Prezzo - Price
2,20 €

SALVADORI

Trebbiano Toscana IGT - La Tenuta



Prodotto - Product



Classificazione - Classification

Vino bianco IGT - still white wine IGT



Uve principali - Main grapes

Trebbiano / Chardonnay



Vinificazione - Vinification

Dopo la fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce, il vino matura alcuni mesi in acciaio.
After fermentation in steel with maceration on the skins, the wine ages for a few months in steel.

Note sensoriali - Sensory evaluation



Colore - Colour

Giallo paglierino con riflessi verdolini
Straw yellow with greenish reflections



Profumi - Smells

Profumi floreali di acacia e gelsomino, aromi di mela e agrumi.
Floral aromas of acacia jasmine, apple and citrus aromas.



Gusto - Taste

Fragrante, armonioso ben equilibrato tra note fruttate e freschezza.
Fragrant, harmonious, well balanced between fruity notes and freshness.

Suggerimenti - Pairs



E' un vino che si abbina splendidamente a menù di pesce. Primi piatti di mare o pesce al forno e alla griglia.
It is a wine that goes beautifully with fish menus. Seafood first courses or baked and grilled fish.

Contenuto Net cont.	% Alcolica % Alcohol	Zuccheri gr/l Sugar gr/l	Acidità tot gr/l Tot acidity gr/l	Temperatura di servizio Serving temperature	Codice Doganale Custom Code	Codice Bottiglia Bottle Code
750 ml	12%	1-4	5-6	8-10°C	W200 22042179	8017746230167