

# TREBBIANO GARUTI

Bianco frizzante secco



## TREBBIANO DELL'EMILIA IGP

*Un vino che racconta la storia e l'amore dei Garuti per i loro antichi vitigni. Questo bianco frizzante viene infatti prodotto fin dalla nascita della Cantina. Si presenta giallo paglierino intenso con una spuma compatta, limpido e consistente.*

**Il gusto** è secco, caldo, morbido, fresco e con una buona sapidità. Ha un buon corpo, è ben equilibrato e con una buona corrispondenza gusto-olfattiva.

**All'olfatto** è intenso e complesso con sentori di lieviti, mandorla amara, fiori bianchi e frutta a polpa bianca. Ha una buona fragranza che dona eleganza.



**Abbinamenti enogastronomici:** È un Trebbiano con un'ottima struttura che supporta piatti di pesce di lago come luccio, tinca e anguilla. Piatti di carne come coniglio arrosto e petti di pollo alla griglia.

Servire a 10° C.



## DATI TECNICI

**Vitigno:** Trebbiano Modenese 60%, Pignoletto 30%, Albana 10%

**Area di produzione:** Comune di Bomporto (MO)

**Grado alcolico:** 11% VOL

**Zuccheri:** 14 gr/l



## DATI LOGISTICI

<b>CAPACITÀ</b>	<b>0.75 L</b>
CARTONE	6 BOTTIGLIE
COD.EAN BOTTIGLIA	8032692590035
CARTONE	
DIMENSIONE	26x18x33 cm
PESO	7,90 kg
PALLET	
CARTONI	95 (19x5)
DIMENSIONI	120x80x180 cm