

MARCHIO

**DECORDI**

VINO

Trebbiano

DENOMINAZIONE

I.G.T.
Indicazione Geografica Tipica

REGIONE

Marche



UVA

Trebbiano

COLORE



Giallo paglierino

GUSTO

Fermo

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

11%

RESIDUO
ZUCCHERINO

3 - 4 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Fruttato e fresco con note floreali

SAPORE

Intenso, persistente, fresco, di corpo e rotondo

ABBINAMENTI

Da servire fresco, ideale con antipasti di frutti di mare, primi piatti con sughi di pesce e formaggi poco stagionati

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

10 - 12 °C

CURIOSITA'

Per alcuni Trebbiano deriva dall'antico *Vinum Tribulanum*, prodotto cioè nell'agro *tribulanis*, ovvero le fattorie dell'epoca. Per altri invece il nome deriverebbe da Trebbia, uno dei fiumi che scorre in Emilia Romagna.

Per quanto sia incerta l'origine del suo nome, è certo invece che il Trebbiano è il vitigno a bacca bianca più coltivato in Italia.

E' coltivato anche in Francia, dove è conosciuto con il nome *Ugni Blanc* ed è utilizzato come base per Cognac e Armagnac, ed in Spagna, dove si usa per la produzione del Brandy.



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	7,4 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	125
BOTT/PALLET	750
PESO LORDO PALLET	946 KG