

 Uve: Trebbiano da agricoltura biologica
Grapes: Trebbiano from organic farming

 Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 12% vol
Alcohol content: 12% Vol.



Temperatura di servizio: 8/10°C
Service temperature: 46/50°F



Chichibio Bio Vegan

Trebbiano d'Abruzzo DOP



Zona di produzione: Abruzzo, media collina in provincia di Chieti. Production Area: Abruzzo, medium hill in Chieti province



Vinificazione: i grappoli raccolti vengono sottoposti ad una soffice ammostatura e sostano a bassa temperatura. Il mosto così ottenuto si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata, che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno. Vinification: the harvested grapes are softly at low temperature. The must removed from the lees, decanted and fermented at a controlled temperature enhance to the qualities of this grape variety.



Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Colour: light straw yellow with greenish tints.

Olfatto: fresco delicato e fruttato.
Bouquet: fresh, delicate and fruity.

Gusto: asciutto, sapido ed armonico.
Taste: dry, tasty and harmonic.



Abbinamenti: fiori di zucca fritti, insalata di amaranto e mela verde.
Food pairing: fried courgette flowers, green apple and amaranth salad.