



TREBUS

Vino spumante di qualità brut metodo charmat

Frutto di un intenso studio e sperimentazione della nostra azienda nell'esaltare le potenzialità del proprio territorio.

Trebus è maturato sui propri lieviti in autoclave per almeno 120 giorni.

Presenta un colore giallo paglierino, caratterizzato da una profonda mineralità con un bouquet di sentori tostati, vellutato e persistente

COMPOSIZIONE

Falanghina 33,33% Fiano 33,33% Greco 33,33%

RACCOLTA

Manuale, in cassette da 15 kg

