



**TEATRO  
LATINO**

Piacere italiano



# TREBBIANO

*Ju Catenacce ist die alte, eindrucksvolle Hochzeitsprozession von Scanno, einem wunderschönen Dorf in den Abruzzen. Bei dieser Gelegenheit tragen Frauen die traditionelle Tracht und einen originellen Hut, der mit glänzenden gewebten Seidenschnüren verziert ist.*

Der Trebbiano ist der bekannteste Weißwein der Abruzzen und hat sehr alte Ursprünge, denn er wurde schon in der Römerzeit geschätzt. Er erfreut die Nase mit zarten Noten von Akazienblüten, seidigen Pfirsich- und intensiven Apfeldüften; Am Gaumen ist er frisch, mineralisch, fruchtig und daher ideal für Aperitifs und festliche Bankette. Dank seiner guten Struktur passt er hervorragend als Kombination zu Fisch und Suppen, Gerichte an denen die Küche der Abruzzen reich ist.

*Trauben: Trebbiano d'Abruzzo*

Alkohol 12,5% vol.  
Zucker g/l 5,5  
Gesamtsäure g/l 6

**ABRUZZEN**