

Parrina Bianco

Vitigni	Trebbiano 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon blanc e altre a bacca bianca 20%
Esposizione vigneto	nord-sud
Numero ceppi ad ettaro	4500
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	medio impasto su un substrato calcareo
Resa in uva per ettaro	90 q
Colore	giallo paglierino con riflessi verdolini
Profumo	delicato, lievemente aromatico, sentori di nespola e biancospino
Sapore	palato sapido, pulito e fruttato
Grado alcolico	minimo 12%.
Temperatura di servizio	8-10°C
Abbinamenti	con antipasti freddi, minestra in brodo, pesci, crostacei e formaggi freschi
Grape Variety	50% Trebbiano, 30% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc and other white grapes
Vineyard exposure	north-south
N. of plants per hectare	4,500
Growing method	buttressed cord
Terrain	medium dense with a limestone substratum.
Yield per hectare	9,000 kg
Colour	straw yellow with green tones
Aroma	delicate, lightly aromatic, hints of medlar and hawthorn.
Flavour	savoury, clean and fruity
Alcohol (% by volume)	minimum 12%.
Serving temperature	8-10°C
Accompaniments	with cold hors d'oeuvres, clear soups, fish, crustaceans and fresh cheese



PARRINA | D.O.C.
BIANCO | bianco



Dalla felice fusione tra il Trebbiano toscano, vitigno generoso e dall'aroma semplice, con altri vitigni a bacca bianca, nasce questo vino fresco, con caratteristiche organolettiche di pregio. La sua qualità più tipica è la naturale vivacità e la freschezza.

This fresh wine, with its fine organoleptic qualities, is the result of the delightful blending of Tuscan Trebbiano, a generous wine with a clean aroma, with other white grape varieties. Its most noteworthy characteristic is its natural vivacity and freshness.