

Trebbiano

Itália

01. Itália

Originária da Itália e cultivada desde os tempos do Império Romano, a Trebbiano é uma das uvas brancas mais tradicionais e plantadas do país, sendo apreciada por sua versatilidade e frescor.



02. A Uva

Leve, aromática e com boa acidez, a Trebbiano produz vinhos frescos, de notas frutadas e toques florais, muitas vezes com delicados aromas de amêndoa.



03. No Mundo

Além da Itália, a Trebbiano também é cultivada na França (onde é chamada de Ugni Blanc), Austrália e partes da América do Sul, sendo usada tanto em vinhos tranquilos quanto na produção de conhaque e vinagre balsâmico.



04. O Vinho

Um bom Trebbiano, como o Vezzani Trebbiano DOC, entrega cor amarelo-palha, aromas elegantes e um paladar fresco e frutado — perfeito para momentos leves e descontraídos.



05. Harmonização

Ideal para acompanhar peixes, frutos do mar, carnes brancas, saladas frescas e queijos suaves. Um vinho fácil de gostar e perfeito para jantares a dois ou tardes ensolaradas.

