



Fonte Canale 2014

❖ COLORE

Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini

❖ CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Molto minerale con sentori di mela verde, nettarina, mandarino, buccia di limone con nuances di fiori bianchi ed anice.

Finisce molto lungo con una bella acidità armonica e una fitta trama tattile.

❖ GRADAZIONE ALCOLICA

12 % Vol

❖ VITIGNO - BIOTIPO

100% selezione massale Trebbiano Abruzzese

❖ CATEGORIA

Trebbiano d'Abruzzo Dop

❖ ZONA DI PRODUZIONE

Cugnoli (PE)

❖ SUPERFICIE VIGNETO

1,5 Ha

❖ ALTITUDINE VIGNETO

350 Metri s.l.m.

❖ COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilloso calcareo con sottosuolo di roccia arenaria

❖ SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tendone

❖ ETA' DEL VIGNETO

56 anni

❖ DENSITA' D'IMPIANTO

2500 ceppi/Ha

❖ RESA IN VINO PER ETTARO

24 Hl

❖ EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

❖ VINIFICAZIONE

Nessuna pressatura, solo il mosto da sgrondo statico.

❖ FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio inox senza aggiunta di lieviti selezionati.

❖ FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

❖ IMBOTTIGLIAMENTO

Senza chiarifica e senza filtrazione

❖ AFFINAMENTO

In acciaio e in bottiglia.