

TIBERIO



❖ COLORE

Giallo paglierino con sfumature giallo verdolino

❖ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Esprime aromi intensi, puliti, raffinati che si aprono con note di nettarina, mela verde, biancospino, fiori d'arancio, anice. Ottima corrispondenza retronasale, attacco fresco con buon equilibrio acido, buon corpo; finale persistente con note di anice e mandorla.

❖ ABBINAMENTI RACCOMANDATI

Antipasti di verdure, pesci d'acqua dolce e di mare, uova, frittura.
Temperatura di servizio : 12 – 13 °C

TREBBIANO D'ABRUZZO DOP 2014

❖ VITIGNO – BIOTIPO

100% Trebbiano d'Abruzzo da selezione massale

❖ CATEGORIA

Trebbiano d'Abruzzo Dop

❖ ZONA DI PRODUZIONE

Cugnoli (Pe)

❖ SUPERFICIE VIGNETO

2,5 Ha

❖ ALTITUDINE

350 Metri s.l.m.

❖ COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Tendenzialmente argilloso calcareo con sottosuolo di roccia arenaria

❖ SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tendone

❖ DENSITA' D'IMPIANTO

2500 ceppi /Ha

❖ ETA' DEL VIGNETO

55 anni

❖ RESA UVA IN VINO

50 HI

❖ EPOCA DI VENDEMMIA

Fine Settembre. Raccolta manuale con selezione dei grappoli in vigna

❖ VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo sulle bucce per 6 ore a 5 – 6 °C
Nessuna pressatura, si ottiene il mosto solo per caduta.

❖ FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio inox alla temperatura di 16- 17 °C

❖ FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

❖ AFFINAMENTO

In bottiglia

❖ GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol