



MINUCCIO VINO BIANCO 2022

VITIGNO

100% Trebbiano d'Abruzzo

ZONA DI PRODUZIONE

Chieti (CH)

ALTITUDINE

250 Metri s.l.m.

COLORE

Giallo paglierino intenso

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Piacevolmente fruttato, spiccata mineralità, di buona freschezza e persistenza, finale lungo e complesso.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI

Squisito da aperitivo, si accompagna a piatti a base di pesce, baccalà, carni bianche e minestre.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

PERIODO VENDEMMIA

Inizio Settembre. Raccolta manuale con selezione grappoli in vigna

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio inox alla temperatura di 16-17°.
Fine fermentazione batonnage 2 mesi.
Prodotto non filtrato

VINIFICAZIONE

Criomacerazione 48 ore e macerazione di 48 ore con pressatura soffice. Fermentazione spontanea

