

CASTELLANA
Bianco Terre di Chieti
Indicazione Geografica Protetta


CANTINA
MIGLIANICO



Terreno e forma d'allevamento

Trebbiano I.G.P. 100% con vigneti in pianura situati nelle terre di Miglianico, a 60-80 mt. s.l.m., con terreni con medio impasto. L'Allevamento è a pergola abruzzese con viti di 10-15 anni, 1.600 ceppi per ettaro con una resa pari a 160 q.

Vinificazione

Vendemmia:

Esclusivamente manuale entro la metà di settembre. Le uve vengono raccolte a mano, pigiate sofficientemente e subito protette dalle ossidazioni, grazie all'aggiunta di anidride carbonica, il gas naturalmente sprigionato dalla fermentazione alcolica.

Vinificazione:

In bianco a temperatura controllata

Temperatura della Fermentazione:

16°C

Pressatura:

Gli acini vengono pressati in maniera soffice, senza eliminare i raspi, per favorire l'estrazione del mosto fiore. Decantazione del mosto a freddo per 24 ore

Affinamento:

In serbatoio di acciaio

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,00%** Vol.
- Estratto Secco **20** gr./lt.
- Acidità Totale **5,50**
- PH **3,30**
- Zuccheri Residui **4** gr./lt.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino intenso di media intensità

Profumo: profumo fruttato, delicato e gradevole

Sapore: al gusto si presenta con una buona consistenza, persistente, fresco al palato grazie ad una acidità bilanciata

Modalità di Servizio

Temperatura ideale 10°C

Ideale il connubio con antipasti e primi piatti a base di pesce, nonché con i primi piatti leggeri della tradizione mediterranea