

**MIGLIANICO**  
Trebiano d'Abruzzo  
Denominazione di Origine Protetta

  
CANTINA  
**MIGLIANICO**



### Terreno e forma d'allevamento

Trebiano D.O.P. 100% con vigneti in collina esposti a Ovest, Nord-Ovest, situati nelle terre di Miglianico, a 200 mt. s.l.m., su terreni limosi - argillosi. L'Allevamento è a pergola abruzzese con viti di 15-18 anni, 1.600 ceppi per ettaro con una resa pari a 140 q.

### Vinificazione

#### Vendemmia:

Manuale entro la metà di settembre.

#### Macerazione e Pressatura:

Le uve vengono pressate in maniera molto leggera, in presenza dei raspi, per favorire l'estrazione del mosto fiore. Decantazione del mosto a freddo per 24 ore

#### Temperatura della Fermentazione:

La fermentazione viene condotta a 16 - 17°C per circa due settimane in recipienti d'acciaio.

#### Affinamento:

In serbatoio di acciaio a bassa temperatura

### Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,00%** Vol.
- Estratto Secco **20** gr./lt.
- Acidità Totale **6,00**
- PH **3,40**
- Zuccheri Residui **4** gr./lt.

### Caratteristiche Organolettiche

**Colore:** giallo paglierino con sfumature verdoline

**Profumo:** profumo fine di frutta fresca, gradevole ed ampio

**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