

MONTUPOLI
Trebiano D'Abruzzo
Denominazione di Origine Protetta


CANTINA
MIGLIANICO



Terreno e forma d'allevamento

Trebiano D.O.P. 100% con vigneti in collina esposti ad Ovest, Nord-Ovest di Miglianico, a 200 mt. s.l.m., con terreni argillosi-limosi.

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, intorno alla metà di settembre

Macerazione e Pressatura:

Le uve vengono pressate in maniera molto leggera, in presenza dei raspi, per favorire l'estrazione esclusivamente 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, a bassa temperatura

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,00%** Vol.
- Estratto Secco **21** gr/lt
- Acidità Totale **5,50**
- PH **3,35**
- Zuccheri Residui **4** gr/lt

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino di media intensità

Profumo: profumo fresco e fruttato, delicato e gradevole

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

Modalità di Servizio

Temperatura ideale 12°C

Trova ideale abbinamento con i primi piatti a base di pesce, nonché con i piatti leggeri della tradizione mediterranea