

CASTELLANA

Terre di Chieti - Bianco Igp

Annata *non dichiarata* - litri **0,75** - **PRODOTTO** in ITALIA



www.studiovanni.com

Terreno e forma d'allevamento

Uve Uve a bacca bianca

Altimetria Da 50 a 200 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Medio impasto

Giacitura ed esposizione Prevalentemente pianeggiante

Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 160 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, intorno alla prima metà di Settembre

Pressatura e Pulizia Mosto:

Le uve vengono pressate in maniera soffice, senza eliminare i raspi, per favorire l'estrazione del mosto fiore. Decantazione per flottazione

Temperatura della Fermentazione:

16°C

Fermentazione Malolattica:

No

Affinamento:

In serbatoio di acciaio

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,00%** Vol.

- Estratto Secco < **19** g/l

- Acidità Totale **5,00 - 6,00** g/hl

- PH **3,30 - 3,40**

- Zuccheri Residui **4,0 - 5,0** g/l

- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino di media intensità

Profumo: profumo fruttato, delicato e gradevole

Gusto: piacevole, fresco, morbido al palato grazie ad una acidità bilanciata

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **8°C**

Ideale il connubio con antipasti e primi piatti di pesce, nonché con carni bianche

Revisione (Rev, 1 - 05/06/2023)

Cantina Miglianico Soc. Coop. Agricola - Partita IVA 00092380690

Via San Giacomo, 40 - 66010 MIGLIANICO (CH) / ITALIA - tel. +39 0871 95831 - www.cantinamiglianico.it