

MURELLE

Trebbiano D'Abruzzo Doc

Annata *vedi foto sito-web* - litri **0,75** - **PRODOTTO** in ITALIA


CANTINA
MIGLIANICO



www.studiovanni.com

Terreno e forma d'allevamento

Uve Trebbiano

Altimetria Da 100 a 200 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Argilloso-Limoso

Giacitura ed esposizione Collinare, con vigneti esposti a Ovest e Nord-Ovest

Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 140 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

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 selettiva del mosto fiore.

Decantazione del mosto: a freddo per 24 - 48 ore.

Temperatura della Fermentazione:

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

Fermentazione Malolattica:

No

Affinamento:

In serbatoio, a bassa temperatura

Caratteristiche Chimiche

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

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

- Acidità Totale **5,00 - 6,00** g/l

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

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

- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino di media intensità

Profumo: profumo fresco e fruttato, delicato e gradevole

Gusto: buona consistenza, persistente, fresco al palato grazie ad una acidità bilanciata

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **12°C**

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

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