

MIGLIANICO

Trebbiano d'Abruzzo - Dop

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



www.studiovanni.com

Terreno e forma d'allevamento

Uve Tebbiano 100%

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

Tipologia del terreno Argilloso-limoso

Giacitura ed esposizione Collinare, con vigneti esposti ad 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

Pressatura e Pulizia Mosto:

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 di Fermentazione:

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

Fermentazione Malolattica:

No

Affinamento:

In acciaio, 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 **4,0 - 5,0 g/l**
- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino con sfumature verdoline

Profumo: profumo fine di frutta fresca, gradevole ed ampio

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

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

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