

## MONTUPOLI

Trebbiano D'Abruzzo Doc

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



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](http://www.cantinamiglianico.it)