

IL FONDATORE

Trebbiano d'Abruzzo Doc

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



Terreno e forma d'allevamento

Uve Trebbiano

Altimetria Da 150 a 200 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Argilloso-Limoso

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

Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 120 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, intorno alla metà di Settembre

Macerazione:

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 inizia in acciaio alla temperatura di 18°C per circa 5 giorni, poi il Fondatore Trebbiano viene travasato in barriques per effettuare la seconda parte di fermentazione a contatto con il legno.

Fermentazione Malolattica:

No

Affinamento:

In barriques, con batonnage per favorire la naturale lisi del lieviti, per circa 6 mesi

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **13,00%** Vol.
- Estratto Secco **>22g/l**
- Acidità Totale **6,00 - 6,50 g/l**
- PH **3,30 - 3,40**
- Zuccheri Residui **1 -1,5 g/l**
- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Giallo paglierino di media intensità

Profumo: Profumo complesso, dove note speziate e lievemente boisè si alternano a piacevoli sentori fruttati

Gusto: Al gusto si presenta con una piacevole consistenza, conferendo al palato un inizio vellutato e persistente, che nel finale di bocca diventa fresco e godibile

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **12°C**

Trova ideale abbinamento con piatti di pesce elaborati, quali Pescatrice in rosso con peperoni ed olive nonché con i piatti della tradizione mediterranea

Revisione (Rev, 1 - 01/04/2025)