

ALDIANO



TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino bianco



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Abruzzo

UVE 100% Trebbiano

PERIODO DI VENDEMMIA Settembre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE pigiadiraspatrice, criomacerazione a 5-8 ° C, frantumazione soffice, decantazione e controllo del mosto temperatura di fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile

FERMENTAZIONE MALOLATTICA no

AFFINAMENTO 3 mesi di fermentazione sui lieviti in vasche di acciaio inox



DESCRIZIONE

COLORE giallo paglierino con tenui riflessi dorati e sfumature verdoline

ODORE fruttato con sentori di frutta esotica che si fondono a sottili note di miele e vaniglia

GUSTO pieno e persistente, ben equilibrato

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 8°C