



TREBBIANO D'ABRUZZO ANFORA 2022

Nome del vino:	Trebbiano d'Abruzzo Doc Anfora
Variet à uva:	Trebbiano d'Abruzzo - 100%
Annata:	2022
Alcol:	12,5%
Terreno:	Argilla e calcare
Gestione suolo:	Biologico e biodinamico
Sistema di allevamento:	Guyot
Periodo di vendemmia	Terza settimana di settembre
Raccolta:	Manuale in cassette
Vinificazione:	<p>Le uve vengono diraspate e trasferite in anfora dove avviene una macerazione di 24 ore.</p> <p>Il giorno seguente le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto ottenuto si avvia alla fermentazione spontanea.</p>
Affinamento:	<p>Il periodo di affinamento avviene in anfore di terracotta interrate, per 18 mesi.</p> <p>Durante questo periodo il vino gode di una lenta e costante microssigenazione che rende pi ù morbido e piacevole il sorso, mentre gli aromi diventano pi ù complessi.</p> <p>Il vino viene imbottigliato a distanza di due anni dalla vendemmia,</p>