



## TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 2017

Nome del vino:	2017
Uva:	Trebbiano d'Abruzzo - 100%
Annata:	2017
Alcohol:	13%
Tipologia terreno:	calcare e argilla
Gestione suolo:	metodo biodinamico
Sistema di allevamento:	Guyot
Periodo di vendemmia:	Metà settembre
Modalità di raccolta:	Manuale in cassette
Vinificazione:	<p>L'uva viene diraspata e trasferita in serbatoio dove si effettua una macerazione di 24 ore.</p> <p>In seguito il mosto viene separato dalle bucce che vengono gentilmente pressate.</p> <p>La fermentazione ha luogo nelle anfore di terracotta e viene guidata dai lieviti indigeni.</p>
Affinamento:	<p>Dopo la fermentazione alcolica il vino rimane in affinamento sulle proprie fecce fini che vengono rimescolate di tanto in tanto con dei batonnage.</p> <p>Anche la fermentazione malolattica avviene spontaneamente in anfora.</p> <p>Dopo aver svolto quattro anni di affinamento in anfora, il vino è stato imbottigliato e ha svolto ulteriori 6 mesi di bottiglia prima di essere pronto alla commercializzazione.</p>