PRINCIPIUM

Trebbiano d'Abruzzo Superiore D.O.P. Biologico
FRANCO DI PIEDE

Tipo di vino: vino bianco
Vitigno: Trebbiano d'Abruzzo 100% PIEDE FRANCO
Sistema di allevamento: Filari doppia cortina
Densità di ceppi: 8800 per Ettaro
Area di produzione: colline del Sangro – Abruzzo (Italia)
Resa per Ettaro: 120-130 q.li
Resa per ceppo: 1,40 – 1,50 kg
Periodo della vendemmia: prima metà di ottobre
Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice. macerazione delle uve per 24 ore alla ra temperatura di 10°C, estrazione totale del mosto mediante pressa soffice, fermentazione o-termo guidata in serbatoio inox, l'affinamento avviene per un breve periodo in acciaio,io, successivamente in bottiglia.

Grado alcolico: 13,00 % — 13,50 % vol.
Acidità Totale: 6,00 – 6,50 gL
SO2 Totale: 50 – 60 mgL
Estratto non riduttore: 21 – 22 gL
Caratteristiche sensoriali: vino dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, dal profumo intenso, delicato di frutta, con sfumature di mela e agrumi, sapore secco, asciutto e morbido.
Periodi di conservazione: 4/5 anni .
Temperatura di servizio: 10°-12° c.
Abbinamenti enogastronomici: piatti di pesce, crostacei, molluschi, primi piatti a base di legumi, formaggi di media stagionatura.
Ideale per piacevoli meditazioni.

DI VIRGILIO
AZ AGROBIOLOGICA

www.ccpb.it
info@ccpb.it
CONTROLLATO E CERTIFICATO DA CCPB
OPERATORE CONTROLLATO N. IT-BIO-009
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT BIO 009
AGRICOLTURA UE
PRODOTTO BIOLOGICO

www.divirgiliovini.it
info@divirgiliovini.it - Tel. +39.0873911138