



VITIGNO Trebbiano d'Abruzzo 100% **ZONA DI PRODUZIONE** Collecovino (PE) / 250 mt **TERRENO**

Argilloso **ALLEVAMENTO** Filare; cordone speronato **DENSITÀ** 4000 ceppi / ha **RESA** 100 q.li / ha

VENDEMMIA Fine settembre **VINIFICAZIONE** Una piccola partita di uva viene raccolta e lasciata in macerazione con le bucce in attesa dell'innesco della fermentazione spontanea. Successivamente il piede di fermentazione viene aggiunto al resto della massa a temperatura ambiente. La

fermentazione spontanea giunge a termine in 3/4 settimane. Il vino si decanta naturalmente a

freddo **AFFINAMENTO** 6 mesi in acciaio **ANALISI** Grado alcolico 12,00% vol. Acidità 6 gr./lt.

Zuccheri residuali 0,9 gr./lt. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Colore giallo carico, con riflessi ambrati. Esprime profumi evoluti di essenze mediterranee e di frutta matura. Ha un gusto fresco e strutturato, con buona persistenza. Sul finale è piacevolmente ammandorlato.

Il vino evolve con onore nei 2 anni successivi alla sua immissione al consumo **ABBINAMENTI** Il vino si abbina bene con pietanze di pesce, formaggi e salumi di media stagionatura, primi piatti a base di pomodoro e carni bianche elaborate

CONTESA

www.contesa.it  