



VITIGNO Trebbiano Abruzzese 70%, Trebbiano Toscano 30% **ZONA DI PRODUZIONE** Collecovino (PE) **TERRENO** Arenario **ALLEVAMENTO** Pergola **DENSITÀ** 1700 ceppi / ha **RESA** 140 q.li / ha **VENDEMMIA** Seconda decade di settembre **VINIFICAZIONE** Dopo la pigiatura, si effettua una pressatura soffice delle uve e la pulizia statica del mosto. La fermentazione in tini inox avviene a temperatura costante di 16/18 C° **AFFINAMENTO** 3 mesi in acciaio **ANALISI** Grado alcolico 12,00% vol. Acidità 5,5 gr./lt. Zuccheri residuali 1,8 gr./lt. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini. Profumo fragrante di fiori bianchi e di mela, intenso e molto persistente. Al gusto si presenta fresco, abbastanza sapido, intenso, persistente, di qualità fine. Il vino viene immesso giovane al consumo ed è consigliabile consumarlo entro l'anno dall'imbottigliamento **ABBINAMENTI** Si abbina a primi e secondi piatti a base di pesce, carni bianche non elaborate e formaggi freschi

CONTESA

www.contesa.it  