



Buccicatinovini Vini Bio

SCHEDA TECNICA

ETICHETTA: “FATTORIA BUCCICATINO TREBBIANO D’ABRUZZO BIOLOGICO”

VINO: TREBBIANO D’ABRUZZO DOC

UVE: TREBBIANO BIOLOGICO di antiche selezioni provenienti da un vecchio vigneto di proprietà nel comune di Vacri, superficie di Ha 5,00, allevato a pergola abruzzese con densità di 1600 ceppi /Ha, età media 15/30 anni, terreno argilloso calcareo e ciottoloso, esposto a sud sud-est, resa circa 130 q.li /Ha.

VENDEMMIA: La raccolta avviene nella terza settimana di settembre in relazione alla completa maturazione delle uve valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH e dell’acidità totale.
Le uve vengono vendemmiate manualmente a rispetto della loro integrità e delle caratteristiche organolettiche che si esprimeranno nel futuro vino.

VINIFICAZIONE: La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione applicando i moderni principi della vinificazione in bianco. Dopo la selezione delle migliori uve, viene eseguita la di-raspatura. Successivamente viene eseguita una pressatura soffice ed il mosto viene refrigerato ad una T° di circa 8-10°C e decantato per circa 10-12 ore. Il mosto limpido che si ottiene viene addizionato di lieviti selezionati e fatto fermentare ad una temperatura di 16-18°C. Il vino che si ottiene viene travasato e conservato in serbatoi di acciaio per circa 2 mesi alla temperatura di circa 12° C. che permette di mantenerne integre le caratteristiche aromatiche e di freschezza fino al momento della stabilizzazione e dell’imbottigliamento.

In tutte le fasi della vinificazione per garantire e tutelare la genuinità e la salubrità del prodotto vengono rispettate le regole previste dai disciplinari per la produzione dei vini e le norme igieniche con scrupolosità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino leggermente carico.

Odore: profumo gradevole, fresco ed intenso.

Sapore: gusto armonico e morbido e persistente.

SERVIZIO: servire ad una T° di circa 10-12°C stappando la bottiglia al momento del consumo.

ABBINAMENTI: per le sue caratteristiche organolettiche è ideale per accompagnare antipasti di mare, primi piatti leggeri e pietanze a base di pesce e formaggi magri. Ottimo come aperitivo.

CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco a 18°C tenendo la bottiglia coricata.