

TREBBIANO

IGT TERRE DI CHIETI



Denominazione: Trebbiano IGT Terre di Chieti

Uvaggio: 100% Trebbiano

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: ultima decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice delle bucce

Fermentazione: 15 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 13 - 16 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 1 mese

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Trebbiano IGT Terre di Chieti

Varietal: 100% Trebbiano

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: third ten days of September

Vinification: soft crushing and pressing

Fermentation: 15 days in stainless steel tanks at 13 - 16 °C

Ageing: in steel vats for 2 months and in bottle for 1 month

Cellarability: 2 years

Bottles: 750 ml

