

## SCHEMA TECNICA

**ETICHETTA:** **PERLA BIANCA**

**VINO:** TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

**UVE:**  
TREBBIANO (85%) e MALVASIA (15%) di antiche selezioni provenienti da un vecchi vigneti coltivati nel territorio del comune di Nocciano, secondo i principi dell'agricoltura biologica.

**VENDEMMIA:**  
La raccolta avviene alla fine di settembre (vendemmia tardiva) in relazione alla completa maturazione biologica 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 biologica in bianco. Dopo la selezione delle migliori uve, viene eseguita la diraspatura ed una breve macerazione pellicolare, cioè il contatto delle bucce con il mosto ad una T° di 15-18°C per 8-10 ore. Ciò favorisce l'estrazione frazionata dei componenti nobili aromatici delle bucce che determineranno la personalità del futuro vino. Successivamente viene eseguita una pressatura soffice ed il mosto fiore viene refrigerato ad una T° di 8-10°C e decantato per 10-12 ore. Il mosto limpido che si ottiene viene fermentato in barriques di rovere francese ad una T° di 20-23°C. A fine fermentazione alcolica viene favorita la fermentazione malo-lattica mediante inoculo dei batteri malolattici. Il vino rimane ad affinare nelle barriques sulle fecce fini per un periodo di 12 mesi fino al momento dell'imbottigliamento, durante tale periodo vengono eseguiti periodici "batonage", ossia il rimescolamento delle fecce fini, che permette una omogeneizzazione della massa e la corretta evoluzione organolettica del vino stesso. Al termine del periodo di affinamento il vino viene travasato ed imbottigliato.  
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 biologici.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**COLORE:** giallo paglierino carico  
**PROFUMO:** profumo di notevole complessità, con note di frutta esotica matura e sentori di tostatura, vaniglia e spezie  
**SAPORE:** gusto fresco e sapido, di grande personalità, armonico e morbido con ottima struttura, corposità e persistenza  
**ABBINAMENTI:** per le sue caratteristiche organolettiche è ideale per accompagnare primi piatti e pietanze a base di pesce e formaggi magri, ideale per piacevoli meditazioni  
**SERVIZIO:** servire ad una T° di circa 10-12°C stappando la bottiglia al momento del consumo  
**CONSERVAZIONE:** conservare in luogo fresco a 8-10°C tenendo la bottiglia coricata  
**ALCOL:** 13,5°

