

## SCHEDA TECNICA

**ETICHETTA:** **IN PETRA BIANCO**

**VINO:** **TREBBIANO D'ABRUZZO DOC  
BIOLOGICO**

**UVE:**

TREBBIANO (85%) e PECORINO (15%) di antiche selezioni provenienti da vigneti di proprietà coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica.

I vigneti sono ubicati nei dintorni del territorio di Pietranico, piccolo borgo del pescarese, in cui da tempi antichi era diffuso l'utilizzo di vasche di pietra rupestri per la pigiatura e la vinificazione.

**VENDEMMIA:**

La raccolta avviene nella seconda e terza settimana di settembre quando l'uva raggiunge la piena maturazione biologica e tecnologica valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH e dell'acidità totale. Le uve vengono vendemmiate separatamente rispettando la loro integrità e le intrinseche caratteristiche organolettiche.

**VINIFICAZIONE:**

La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione. Le uve del Trebbiano, dopo la diraspatura e pigiatura, sono state messe in vasche di pietra di varie capacità e forma geometrica, dove il mosto è stato a contatto con le bucce per circa 12 ore. Successivamente il mosto è stato separato dalle bucce, sottoposte a pressatura soffice. Tutto il mosto ottenuto è stato fatto fermentare nelle stesse vasche di pietra. La fermentazione è stata condotta ad una temperatura controllata di circa 20-22°C.

Il Pecorino, dopo la diraspatura e pigiatura, è stato fatto fermentare a contatto con le bucce ad una temperatura controllata di circa 15°C per favorire l'estrazione degli aromi contenuti sulle bucce.

Terminata la fermentazione alcolica i vini vengono travasati in contenitori di acciaio e lasciati a contatto con le fecce fini per 60 giorni. Durante tale periodo si eseguono ripetuti *batonnage* e, successivamente, solo al completamento della fermentazione malo-lattica, si eseguono ripetuti travasi fino ad ottenere la naturale stabilità e limpidezza.

Tutte le operazioni di cantina ed imbottigliamento vengono eseguite con la massima attenzione avendo cura di rispettare i naturali processi di evoluzione e maturazione.

In tutte le fasi della vinificazione ed imbottigliamento, 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 intenso  
**PROFUMO:** ampio ed intenso, gradevolmente speziato con spiccata mineralità.  
**GUSTO:** equilibrato, sapido e minerale, morbido, di corpo e con grande persistenza.  
**ABBINAMENTI:** si abbina ottimamente a pietanze di pesce e formaggi di media stagionatura  
**SERVIZIO:** servire ad una T° di circa 12°C  
**CONSERVAZIONE:** conservare in luogo fresco a 8-10°C tenendo la bottiglia coricata  
**ALCOL:** 13,5 % Vol

Chiusa Grande - C.da Casali 65010 Nocciano (PE)

Tel. +39 085 847460 Fax +39 085 8470818 e-mail: [info@chiusagrande.com](mailto:info@chiusagrande.com) web-site: [www.chiusagrande.com](http://www.chiusagrande.com)

