


Chiusa Grande





IN PETRA
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC
BIOLOGICO

UVE:

Trebbiano 85% Pecorino 15%

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

SAPORE: Equilibrato, sapido e minerale, morbido, di corpo e con grande persistenza

ABBINAMENTI: Si abbina ottimamente a pietanze di pesce e formaggi di media stagionatura

CONSERVAZIONE: 8/10° tenendo la bottiglia coricata

ALCOOL: 12%

SERVIZIO: Servire a 12°