


Chiusa Grande





TERRE CASALI
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC
BIOLOGICO

UVE:

Trebbiano 100%

VENDEMMIA:

Le uve vengono vendemmiate nella seconda metà di settembre, al raggiungimento della piena maturità tecnologica in funzione del grado zuccherino e dell'acidità totale.

La raccolta viene fatta a mano in cassetta nelle ore più fresche della giornata.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione viene condotta nel rispetto della tradizione e delle norme della produzione dei vini biologici applicando i moderni principi della tecnica enologica. Le uve vengono selezionate, diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto fiore ottenuto viene refrigerato a 12°C, iperosigenato e decantato per circa 12 ore. Il mosto limpido che si separa viene travasato e fermentato ad una T° controllata di 14°C.

Il vino ottenuto è rapidamente separato dalle fecce e conservato in serbatoi di acciaio ad una temperatura di circa 14°C. Dopo un breve periodo di affinamento di circa 4 mesi il vino viene stabilizzato, filtrato 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. In particolare l'applicazione della tecnica di vinificazione per iperossigenazione dei mosti permette di utilizzare per la conservazione ed imbottigliamento del vino dosi molto basse di solfiti, nettamente inferiori a quelle previste anche dai regolamenti vigenti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Giallo paglierino scarico

PROFUMO: Fine ed intenso, con note fruttate e floreali

SAPORE: Gusto equilibrato, armonico e morbido, di media corposità e persistenza

ABBINAMENTI: Si accompagnare ottimamente a pietanze a base di pesce, verdure e formaggi freschi

CONSERVAZIONE: 8/10°

ALCOOL: 11,5%

SERVIZIO: Servire a 10°