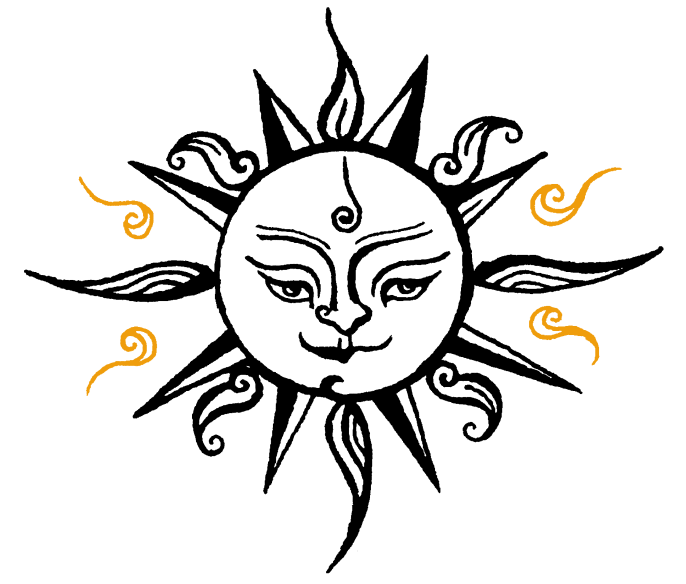


TENUTA DEL PRIORE
Col del Mondo



NOME:

SUNNAE ABRUZZO BIANCO DOC

DENOMINAZIONE:

ABRUZZO BIANCO DOC

TIPOLOGIA VINO:

BIANCO FERMO, SECCO

VARIETÀ:

60% TREBBIANO, 30% PASSERINA, 10% PECORINO

PRIMA VENDEMMIA:

2005

ZONA DI PRODUZIONE:

COLLECORVINO, PESCARA, ABRUZZO

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:

SUD-OVEST 200 m s.l.m.

TIPOLOGIA SUOLO:

LIMO E ARGILLA, RICCO DI SASSO MORENICO, A TRATTI CALCAREO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:

GUYOT A 5000 VITI/ETTARO

ETÀ DEL VIGNETO:

16 ANNI

RESA PER ETTARO:

100 QUINTALI

EPOCA DI RACCOLTA:

FINE SETTEMBRE

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

TRADIZIONALE IN BIANCO IN ACCIAIO INOX

LIEVITI:

SELEZIONATI

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

16°- 18°C

AFFINAMENTO:

3 – 4 MESI IN ACCIAIO INOX SU LIEVITI FINI

MALOLATTICA:

NON SVOLTA

ALCOOL:

13,5% VOL.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:

NEL MESE DI FEBBRAIO DELL' ANNO SUCCESSIVO ALLA VENDEMMIA