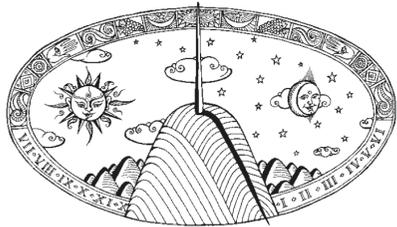




TENUTA DEL PRIORE
Col del Mondo



COL DEL MONDO **FATTORE** TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Denominazione: Trebbiano d'Abruzzo DOC

Tipologia di Vino: Bianco Fermo, Secco

Varietà: Trebbiano 100%

Prima Vendemmia: 2022

Zona di Produzione: Collecorvino, Pescara, Abruzzo

Esposizione ed Altitudine: Sud 200 m s.l.m.

Vigneto: Vigneti selezionati esclusivamente per la produzione di questo vino

Tipologia di Suolo: Sasso Bianco Morenico supportato da limi e argille

Sistema di Allevamento e densità d'impianto: Guyot a 5.000 viti/ettaro

Età del vigneto: 18 Anni

Resa per ettaro: 80 q.li

Epoca e tipologia di Raccolta: Inizi di Ottobre; raccolta manuale

Fermentazione Alcolica: In Acciaio Inox

Lieviti: Selezionati

Durata fermentazione: 3 settimane

Temperatura di fermentazione: 16°- 18° C

Affinamento: 4 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri (50% legno nuovo)

Fermentazione malolattica: Non svolta

Alcool: 14,0 % Vol.

Epoca di imbottigliamento: Nel mese di Marzo dell'anno successivo alla vendemmia