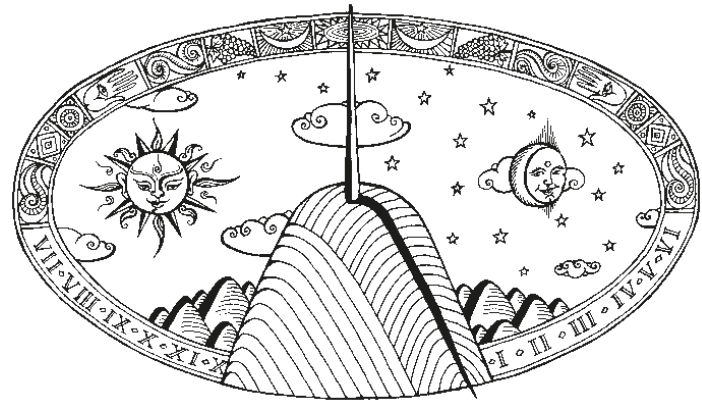




TENUTA DEL PRIORE  
*Col del Mondo*



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