



TENUTA DEL PRIORE

CAMPOTINO

NOME:

CAMPOTINO TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

DENOMINAZIONE:

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

TIPOLOGIA VINO:

BIANCO FERMO

VARIETÀ:

TREBBIANO 100%

ESPOSIZIONE ED ALTITUDINE:

SUD-OVEST A 200 m s.l.m.

TIPOLOGIA SUOLO:

MARNA CALCAREA RICCA DI SASSO BIANCO MORENICO E ALLUVIONALE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:

GUYOT A 5000 VITI/ETTARO

RESA PER ETTARO:

110 QUINTALI

EPOCA DI RACCOLTA:

FINE DI SETTEMBRE

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

CONDOTTA CON L.S.A. IN ACCIAIO INOX

PRESSATURA:

CON PRESSA PNEUMATICA A 0,4 atm

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

NON SVOLTA

INVECCHIAMENTO:

IN ACCIAIO INOX PER 4 MESI

ALCOOL:

13,0% VOL.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:

NEL MESE DI GENNAIO DELL' ANNO SUCCESSIVO ALLA VENDEMMIA

www.tenutadelpriore.it

Via Masseria Flaiani, 1 - 65010 Collecervino(PE) tel: +39 085 8207831
email info@priore.it - P.iva 00113660682