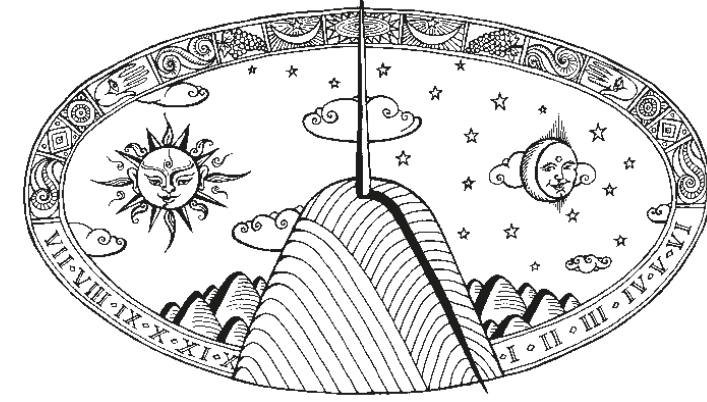




TENUTA DEL PRIORE
Col del Mondo



NOME:

FATTORE TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

DENOMINAZIONE:

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

TIPOLOGIA VINO:

BIANCO FERMO, SECCO

VARIETÀ:

TREBBIANO 100%

PRIMA VENDEMMIA:

2022

ZONA DI PRODUZIONE:

COLLECORVINO, PESCARA, ABRUZZO

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:

SUD 200 m s.l.m.

TIPOLOGIA SUOLO:

SASSO BIANCO MORENICO SUPPORTATO DA LIMI E ARGILLE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:

GUYOT A 5000 VITI/ETTARO

ETÀ DEL VIGNETO:

15 ANNI

RESA PER ETTARO:

80 QUINTALI

EPOCA DI RACCOLTA:

INIZI DI OTTOBRE

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

IN ACCIAIO INOX

LIEVITI:

SELEZIONATI

DURATA FERMENTAZIONE:

3 SETTIMANE

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

16°-18°C

AFFINAMENTO:

4 MESI IN BARRIQUES NUOVE DI ROVERE FRANCESE DA 225 LITRI

MALOLATTICA:

NON SVOLTA

ALCOOL:

14% VOL.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:

NEL MESE DI MARZO DELL' ANNO SUCCESSIVO ALLA VENDEMMIA

www.tenutadelpriore.it

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