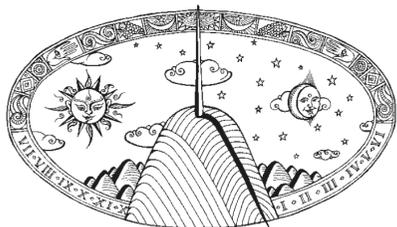




TENUTA DEL PRIORE  
*Col del Mondo*



**SUNNAE TREBBIANO D'ABRUZZO DOC**

**Denominazione:** Trebbiano d'Abruzzo DOC

**Tipologia di Vino:** Bianco Fermo, Secco

**Varietà:** Trebbiano 100%

**Prima Vendemmia:** 2005

**Zona di Produzione:** Collecorvino, Pescara, Abruzzo

**Esposizione ed Altitudine:** Sud-Ovest 250 m s.l.m.

**Tipologia di Suolo:** Limo e argilla, ricco di sasso morenico, a tratti calcareo

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

**Età del vigneto:** 21 Anni

**Resa per ettaro:** 100 q.li

**Epoca di raccolta:** Fine Settembre; raccolta manuale

**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

**Fermentazione malolattica:** Non svolta

**Alcool:** 13,5 % Vol.

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