



VINO BIANCO

Nome del vino:	Vino Bianco Bio
Uva:	Trebbiano d'Abruzzo - 80% - 20% altre varietà
Alcol:	12%
Terreno:	Argilla e calcare
Gestione del suolo:	Metodo biodinamico
Sistema di allevamento:	Spalliera - guyot
Periodo di vendemmia:	Terza settimana di settembre
Raccolta:	Meccanica
Vinificazione:	Le uve vengono diraspate e trasferite in serbatoio d'acciaio dove avviene una breve macerazione di 24 ore. Le uve vengono separate dal mosto e inviate in pressa dove vengono pressate in maniera soffice. La fermentazione viene avviata con lieviti selezionati in serbatoi di acciaio.
Affinamento:	Il vino sosta in vasca di acciaio per un periodo di circa quattro mesi ed in seguito viene imbottigliato.