



SCHEMA TECNICA

WINES OF ANARCHY BIANCO

Nome del vino	Wines Of Anarchy
Tipologia vino	Frizzante
Uve:	Trebbiano d'Abruzzo - 100%
Alcol:	11,50%
Sistema di allevamento:	Guyot
Metodo di vinificazione:	Charmat
Periodo di vendemmia	Fine agosto
Raccolta:	Manual in cassette
Vinificazione:	<p>I grappoli di Trebbiano d'Abruzzo vengono raccolti prima della massima maturazione zuccherina e trasferiti a grappolo intero in pressa.</p> <p>Il mosto che si ottiene viene avviato alla prima fermentazione che avviene in vasche di acciaio.</p> <p>Parte del mosto viene tenuta a bassa temperatura e messa da parte.</p> <p>Una volta che il mosto è diventato vino, si avvia la cosiddetta "presa di spuma", ossia la rifermentazione in autoclave che avviene aggiungendo la parte di mosto non fermentata.</p> <p>Dopo circa tre mesi il vino frizzante viene messo in bottiglia.</p> <p>Il vino non viene filtrato. Mantiene i naturali sedimenti prodotti durante il processo di vinificazione.</p>