



Fonte a Monte Trebbiano d'Abruzzo DOC

Uve: 100% Trebbiano d'Abruzzo Doc

Vendemmia: Terza decade di Settembre

Resa media per ettaro: 70 hl

Vinificazione

Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 12,50% vol

Anidride solforosa totale mg/l 82

Acidità totale g/l 5,80, Acidità volatile g/l 0,51

Degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdi

All'olfatto presenta intense note fruttate, pera, pesca e frutti tropicali. Equilibrato al gusto, fresco e persistente al palato, di buona struttura.