

CANTINE MUCCI S.r.l.

C.da Vallone di Nanni, 65
66020 Torino di Sangro Chieti Abruzzo ITALY
Tel +39 (0)87 3913366 Fax+39 (0)87 3912797
www.cantinemucci.com info@cantinemucci.com



CANTINE MUCCI

Santo Stefano

Uve	Falanghina, Trebbiano
Zona di produzione	Torino di Sangro
Esposizione ed altitudine	Collina con sistemazione a schiena d'asino, altezza 150 mt s.l.m.;
Tipologia del terreno	Argilloso-calcareo con ciottoli
Sistema di allevamento	Tendone mt. 2,20 x 2,20 a tralcio rinnovato
Densità dell'impianto	1.600 ceppi x ettaro
Epoca di raccolta	Dal 25 al 30 Settembre
Fermentazione	Inoculo con lieviti selezionati, temperatura di fermentazione 14,5°C, durata di fermentazione 15 gg. di cui 2 gg a 18°C; a fine fermentazione travaso, solfitazione e riposo sulle fecce fini.
Fermentazione Malolattica	A fine fermentazione innesco f.m.l. Dopo una settimana travaso e solfitazione
Affinamento	In serbatoio di acciaio inox con protezione di gas inerte, chiarifica ed imbottigliamento a Marzo
Dati analitici	Contenuto zuccherino : 19 Babo; Alcool 13%; Acidità totale 6,20; pH 3,40; Zuccheri 4 gr/lit.
Caratteristiche organolettiche	Colore giallo paglierino, odore fruttato maturo e intenso, di buona struttura ,armonico, sapido, ottima persistenza aromatica.
Abbinamento gastronomico	Si serve ad una temperatura di 8 -10 °C, si adatta ad accompagnare le preparazioni leggere della cucina marinara. Ottimo con antipasti quali crudi, spaghetti alle vongole con olio e prezzemolo, carpaccio di pesce spada, grigliata di verdure e formaggi freschi.

Bianco Terre di Chieti IGP



ITALIA
ABRUZZO