

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

Valentino

Uve	100% Trebbiano
Zona di produzione	Torino di Sangro
Esposizione ed altitudine	Nord-ovest, 180/200 metri s.l.m.
Tipologia del terreno	Misto calcareo
Sistema di allevamento	Tendone mt. 2,50 x 2,50 a tralcio rinnovato
Densità dell'impianto	1600 ceppi per ettaro
Epoca di raccolta	Dal 25 al 30 settembre
Fermentazione	Inoculo con lieviti selezionati, temperatura di fermentazione 15°C, durata di fermentazione 11 gg. A fine fermentazione travaso e solfitazione.
Affinamento	In serbatoio di acciaio inox con protezione di gas inerte, chiarifica ed imbottigliamento.
Dati analitici	Contenuto zuccherino : 19 Babo; Alcool 12,5%; Acidità totale 6,00; pH 3,40; Zuccheri 3,5 gr/lit.
Caratteristiche organolettiche	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, odore caratteristico di fruttato intenso composto sia da sentori di frutta tropicale che di mela golden, fresco leggero ed armonico.
Abbinamento gastronomico	Antipasti delicati, preparazioni leggere a base di pesce o di verdure; servito a 10°C accompagna cozze con prezzemolo, spiedini di crostacei, lumache di mare; spaghetti ai calamari, spaghetti alle vongole, calamaretti ripieni, sogliole al vino bianco.

Trebbiano d'Abruzzo DOP



ITALY
ABRUZZO