

Valentino

Trebbiano d'Abruzzo DOC



CANTINE MUCCI

Uve	100% Trebbiano
Zona di Produzione	Torino di Sangro
Esposizione e Altitudine	Nord-ovest; 180/200 metri s.l.m.
Tipologia di Terreno	Misto calcareo
Sistema di Allevamento	Pergola abruzzese 2,50m x 2,50m, tralcio rinnovato
Densità dell'Impianto	1600 ceppi per ettaro
Epoca di Raccolta	Dal 20 al 25 settembre (dato variabile)
Fermentazione	Illimpidimento del mosto e inoculo con lieviti selezionati; temperatura di fermentazione 17°C; la durata della fermentazione è di 11 giorni. A fine fermentazione travaso e solfitazione
Affinamento	In serbatoio di acciaio inox con protezione di gas inerte; chiarifica e imbottigliamento
Dati Analitici	Contenuto zuccherino 19 Babo; alcool 12,5%; acidità totale 6; pH 3,40; zuccheri 3,5 gr/l
Caratteristiche Organolettiche	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; odore caratteristico di fruttato intenso composto sia da sentori di frutta tropicale che di mela golden, ginestra; fresco, sapido e armonico
Abbinamento Gastronomico	Si abbina magistralmente ai piatti tipici della cucina mediterranea, dal pesce alle carni bianche. Servire a una temperatura di 8-12°C

