

# TREBIANEL

## bianco ritrovato

Il trebianèl è il sapore antico che si fa nuovo. Nasce secoli fa in una ristretta zona di produzione attorno al Comune di Rivoli e attraversa gli anni mantenendo le caratteristiche dei vini bianchi tradizionali: leggero, dissetante, facile. Per questo ha un grado alcolico minore, una maggior acidità e una facile beva che lo rende un ottimo accompagnatore delle calde sere d'estate.



### Varietà:

Trebianèl 100%

### Vigneto:

Ceredello, Comune di Caprino, provincia di Verona;  
Altitudine 226 mslm;  
Anno di impianto: 1986; Pergola doppia

### Vinificazione e maturazione:

Raccolta delle uve manuale e piuttosto precoce. Pigiatura e macerazione per 3 ore, poi sgrondo senza pressatura, illimpidimento statico e inizio fermentazione. Temperatura controllata a 15°C per tutta la durata della fermentazione, al termine della quale il vino viene travasato per separare le fecce grossolane. Da qui inizia il periodo di affinamento sui lieviti con batonaggio ogni 10-12gg, poi filtrazione e imbottigliamento.

### Descrizione del vino:

Si tratta di un bianco dallo stile antico, nel quale spiccano gli aromi di frutta verde, pera, mela, leggero fieno. In bocca l'acidità è decisa ma non aggredisce troppo, lasciando tuttavia un palato ben asciutto e una sensazione di equilibrio. Elevata scorrevolezza e piacevolezza.

### Dati analitici principali: (vendemmia 2015)

Alcool: 11,5 %  
Zuccheri residui: 0,6 g/l  
Acidità totale: 5,3 g/l  
Anidride solforosa tot: 110 mg/l

### Bottiglie prodotte:

3000 per anno

### Packaging:

Bottiglie da 750 ml in cartone da 6