

TREBIANEL

bianco ritrovato



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:

Trebianel 100%

Vigneto:

Pesina, comune di Caprino, provincia di Verona;
Vigneto ottenuto da vecchi cloni di trebianel locali (trebianel di Gaium);
Anno di impianto: 2018; Pergola doppia.

Vinificazione e maturazione:

Raccolta delle uve manuale in bins, diraspatura e pressatura. Dopo l'illimpidimento statico, inizio della fermentazione a temperatura controllata a 15°C, 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 e 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: (grape harvest 2015)

Alcool: 12 %

Zuccheri residui: 0,8 g/l

Acidità totale: 6,4 g/l

Anidride solforosa tot: 81 mg/l

Bottiglie prodotte:

1000 per anno

Packaging:

Bottiglie da 750 ml in cartone da 6