Vino Bianco
il nostro Biodinamico.
Sincero come Natura crea!

Tenuta D'Antona

www.tenutadantona.it
mail:tenutadantona@gmail.com

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Contrada Ributtini, Cupello
Uve: Trebbiano d'Abruzzo 100% proveniente da agricoltura biodinamica
Altimetria s.l.m: 210 metri
Tipologia di terreno: Argilloso-calcareo
Esposizione: Sud-Est
Età delle viti: 25/30 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro : 1600
Resa per ettaro: 90 q.
Forma di allevamento: Pergola abruzzese
Epoca di vendemmia: metà settembre

Vinificazione

Vinificazione: Dopo la raccolta, il processo fermentativo avviene grazie all'azione di lieviti indigeni e senza l'aggiunta di nessun additivo chimico, ma solo un adeguato controllo della temperatura.
Tutta la vinificazione avviene in vasche di acciaio.
A fine fermentazione il vino viene pulito per decantazione spontanea aiutata dall'abbassamento della temperatura. La fermentazione malolattica avviene naturalmente e al suo termine il vino viene messo in bottiglia senza seguire processi di chiarificazione invasivi, ma con la semplice aggiunta di piccole quantità di Metabisolfito. Dopo circa un mese di riposo in bottiglia il nostro trebbiano è pronto per la commercializzazione.
Temperatura della vinificazione: 16°C
Fermentazione malolattica: Si
Affinamento: In vasche in acciaio e in cemento vetrificato

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 12% vol
Estratto secco: 26,15 gr/l
Acidità totale: 5,90
Ph: 3,50
Zuccheri residui: 2,50 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: Colore giallo paglierino con riflessi dorati
Odore: Minerale
Sapore: Fresco con un buon grado di acidità

Modalità di servizio

Temperatura: 8°C - 10°C
Abbinamenti: Pesce