

F

FAMIGLIAFEBO

PARELLA / VINO BIANCO



VARIETÀ: TREBBIANO D'ABRUZZO.

AFFINAMENTO: IN ACCIAIO PER CIRCA UN ANNO.

ALCOOL: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO.

NASO: INIZIALMENTE SI PERCEPISCE UNA LEGGERA TOSTATURA, CHE VELOCEMENTE LASCIA SPAZIO A SENTORI ERBACEI.

GUSTO: HA UNA BUONA STRUTTURA, SOSTENUTA DA UN'OTTIMA FRESCHEZZA E SAPIDÀ.

ABBINAMENTI: PRIMI IN BIANCO, CRUDI DI PESCE.

LOCALIZZAZIONE: CHIETI. | **FORMA DI ALLEVAMENTO:** PERGOLA ABRUZZESE. | **ETÀ DEL VIGNETO:** 25 ANNI. | **SESTO D'IMPIANTO:** 1600 VITI PER ETTARO. | **TIPOLOGIA DEL TERRENO:** MEDIAMENTE SABBIOSO. | **RESA PER ETTARO:** CIRCA 150 QUINTALI PER ETTARO. | **EPOCA VENDEMMIALE:** FINE SETTEMBRE. | **MODALITÀ DI VENDEMMIA:** RACCOLTA MANUALE IN CASSETTE DA CIRCA 20 KG. | **VINIFICAZIONE:** DOPO LA RACCOLTA, L'UVA VIENE DIRASPATA, PIGIATA, PRESSATA, FERMENTA SPONTANEAMENTE IN VASCHE DI ACCIAIO.