



COLLEFRISIO di Collefrisio Bianco ~ terre di chieti IGT

Uve

Trebbiano, Falanghina, Pecorino

Vendemmia

Prima decade di Ottobre

Resa media per ettaro

50 hl

Vinificazione

Le uve, dopo la pigiatura, effettuano una macerazione a bassa temperatura, per poi subire una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene fermentato in barriques dove rimane per 12 mesi stando sulle fecce di fermentazione.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 14 % vol

Degustazione

Colore giallo paglierino con intensi riflessi dorati. Al naso presenta intense note di pesca gialla, confettura di albicocca, miele e vaniglia con un finale di crosta di pane. Vino complesso, ottima struttura, grande persistenza gusto olfattiva.

Grapes

Trebbiano, Falanghina, Pecorino

Grape harvest

First ten days of October

Average production per hectare

50 hl

Vinification

The grapes, after crushing, making maceration at low temperature, after which they soft pressing. The juice is fermented in oak barrels where it remains for 12 months stopping on fermentation lees.

Bottling details

14 % alcohol

Tasting

Straw yellow with intense golden hues. The nose has intense notes of yellow peach, apricot jam, honey and vanilla finish with a crust of bread. Complex wine, excellent structure, very persistent taste and scent.

