



Semis

Bianco IGT Terre di Chieti



Uve / Trebbiano, Falanghina, Pecorino.

Vendemmia / Prima decade di Ottobre.

Resa media per ettaro / 35 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 sostando sulle fecce di fermentazione.

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 half of October.

Average production per hectare / 35 hl.

Vinification / After crushing grapes make a maceration at low temperature, then undergo a soft pressing.

The obtained must is fermented in barrique for 12 months.

Tasting / Straw yellow with golden highlights.

On the nose intense notes of peach, apricot jam, faded yellow roses, honey and vanilla with a finish of bread crust. Complex wine with good structure and very persistent.