

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.  
"CROGNALETO"



## TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C. "CROGNALETO"



75 cl

AREA Abruzzo

TIPO Bianco

VARIETÀ Trebbiano 100%

CLASSIFICAZIONE Denominazione di Origine Controllata

### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

**Comune di produzione** Guardiagrele (CH)

**Anno di impianto** 1968/72

**Superficie** ettari 3.65

**Primo anno di produzione** 1971

**Altitudine** 350 m s.l.m.

**Esposizione** Sud, Sud-Sud Est

**La tipologia dei terreni** Appartengono a due differenti ere geologiche. La prima, del Pliocene medio – inferiore p.p., è caratterizzata da un conglomerato poligenico, lenti sabbiose di colore giallastro e da argille grigio verdognole, con crostoni calcarei teneri e biancastri. La seconda tipologia di terreno, del Calabriano inferiore (Pliocene inferiore p. p.), è caratterizzata da argille siltose, sabbie e arenarie giallastre.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Tendone tradizionale specializzato

**DENSITÀ DI IMPIANTO** 1600 ceppi

**RESA PER ETTARO** 65 quintali

**ERIDO DI VENDEMIA** Dal 25 Settembre al 10 Ottobre

**VINIFICAZIONE** Le uve vengono accuratamente selezionate in vigna e trasportate in cantina per mezzo di cassette da 15 kg, per essere immediatamente pigiadiraspate. Il pigiato viene convogliato alla pressa pneumatica esercitando basse pressioni per impedire l'estrazione di polifenoli e catechine. Il mosto fiore ottenuto viene immediatamente refrigerato a 12 °C e illimpidito per decantazione statica. Dopo 36 ore il mosto viene travasato in un serbatoio dove si procede all'inoculo della fermentazione. Terminata la fermentazione manolattica, il vino staziona in vasche d'acciaio e affinato in bottiglia per 2 mesi.

### IMPRESSIONI

**U** un vino limpido e brillante di colore paglierino tenue con velature verdognole. All'olfatto è tenue e persistente: si conoscono sentori di erbaceo e mela verde, e un'intenso profumo di sali minerali. Il gusto aromatico, ampio e ricco di corpo elegante e con lunga persistenza, si abbina con piatti di pesce, carni bianche, formaggi mediamente profumati, e primi non estremamente salsati.



NICOLA SANTOLERI, AZIENDA AGRICOLA TENUTA DI CROGNALETO

66016 Guardiagrele (CH) – Via Cavalieri, 20 – Tel. E Fax +39 0871 893301

[www.nicolasantoleri.it](http://www.nicolasantoleri.it) - [info.santoleri@yahoo.com](mailto:info.santoleri@yahoo.com)