

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC SUPERIORE

100% Trebbiano



NOME: Casanova
TIPOLOGIA: Bianco
UVE: 100% Trebbiano
DOC/DOCG: Trebbiano d'Abruzzo DOC Superiore
ZONA DI PRODUZIONE: Contrada torri, Torano Nuovo (TE)
ALTITUDINE DEL VIGNETO: 250 m s.l.m
TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo pietroso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E POTATURA: Filare a cortina semplice con cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.700-3400 ceppi per ettaro
RESA PER ETTARO: 85-90 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA: metà Settembre
RACCOLTA: manuale con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e pressatura soffice, macerazione sulle buccie per 12 ore a 8/10° C in vinificatore a cappello sommerso
FERMENTAZIONE: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18° C
Terminata la fermentazione, maturazione sulle proprie fecce per 2 mesi, con rimontaggio una volta alla settimana.
EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: Gennaio successivo
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso, fruttato con note di mela e fiori bianchi. Sapore secco, fresco, equilibrato e fine
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12° C
ABBINAMENTI: crostacei, primi piatti di pesce, zuppe di pesce e formaggi freschi



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC SUPERIORE

100% Trebbiano



NAME: Casanova
TYPE: White
GRAPE VARIETY: 100% Trebbiano DOC/
DOCG: Trebbiano d'Abruzzo DOC Superiore
LOCATION: Contrada torri, Torano Nuovo (TE)
ALTITUDE OF THE VINEYARD: 250 meters above sea level
SOIL: calcareous stony
TRAINING AND PRUNING METHODS: single curtain – spurred cordon
VINE DENSITY: 3.700-3.400 plants per hectare
YIELD PER HECTAR: 85/90 quintals
HARVEST TIME: half September
HARVEST: manual harvest with selection of the grapes

VINIFICATION: destemming, soft pressing maceration on skins at the temperature of 8-10°C in a submerged cap tank, soft pressing. After fermentation, maturation on its lees for 2 months, with reassembly once a week.
FERMENTATION: in stainless steel at a controlled temperature of 16-18°C
BOTTLING PERIOD: March
ALCOHOL CONTENT: 12,5%
SENSORY CHARACTERISTICS: straw yellow colour with greenish highlights. Intense, fruity and floral bouquet with hint of apple and fresh white flowers. Fresh, balanced, intense and fine flavour
TEMPERATURE: best served at a temperature of 10/12°C
FOOD PAIRINGS: seafood, fish dishes, semi-mature cheese.

