ANGELO D'UVA

"Kantharos" – Doc Trebbiano del Molise

Vitigno : 90% Trebbiano, 10% Malvasia
Annate in vendita attualmente : 2006 e 2007
Forma di allevamento : pergola con potatura Guyot
Densità di impianto : 1600 ceppi / ha
Suolo : argilloso-calcareo
Gradazione alcolica : 13,0 %
Temperatura di servizio consigliata : 10°-12°C
Produzione annuale: 6.500 bottiglie

Vinificazione : macerazione pellicolare prefermentativa a freddo. Pressatura soffice e fermentazione alcolica a 15°C. Fermentazione malolattica parziale.
Affinamento : in acciaio per 6 mesi e successivo riposo in bottiglia.

Descrizione organolettica :
Colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. Profumi di frutta bianca matura, leggere note floreali su uno sfondo lievemente esotico. Pieno al gusto, sapida e fresco, di lunga persistenza.

Curiosità : Kantharos è il particolare di uno dei mosaici rinvenuti nelle *domus romane* di Larino, raffigurante un'anfora vinaria.

Angelo D'Uva Vignaiuolo in Larino
Tel: +39 0874 822320 • Fax : +39 0874 833377
www.cantineduva.com • info@cantineduva.com

MARATONA DEL GUSTO & delle BELLEZZE D'ITALIA

NOTE

casaitaliaatletica