Petriera Bianco IGT Terre Degli Osci

Vino fresco ed intrigante, ottenuto da uve chardonnay e trebbiano, di gradevole tonalità giallo paglierino con lievi richiami di verdolino.
Le fini ed eleganti note, dalla spiccata fragranza fruttato-floreale,sono espressione del pieno assemblaggio tra le due cuveè, che lo rendono un vino versatile dall'aperitivo ai pasti a base di pesce o carni bianche.

Temperatura di servizio: 10 – 12°C
Denominazione: BIANCO Terre degli Osci IGT
Prima annata di produzione: 2005
Numero di bottiglie prodotte: 20.000
Comune di produzione: San Martino in Pensilis
Uve: Tebbiano 85% , Chardonnay 15%
Anno di impianto/ età vigneti: 1996
Altitudine: 300m slm
Tipologia del terreno: Medio impasto
Resa per ettaro: 90-100 ql/ha
Superficie vitata: 3.00 ha trebbiano 2.00ha chardonnay
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Densità di impianto: 4.000 ceppi per Ha

Epoca di vendemmia: 20-30 ago. Chard. , 10-20 sett. Trebb.
Raccolta: a mano
Vinificazione: Termocontrollata
Tipologia delle vasche di fermentazione: Acciaio
Temperatura di fermentazione: 16-18° C
Durata della fermentazione: 10-15 gg
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Gradazione alcolica: 13,5% Vol

Catabbo

CATABBO
I.R.C. s.r.l.
C.da Petriera
San Martino in Pensilis (CB) - Italy

Tel.: +39 0875 604945
Fax: +39 0875 603916

Email: info@catabbo.it

MARATONA DEL GUSTO & delle BELLEZZE D'ITALIA

NOTE

casaitaliaatletica