



TREBBIANO PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

Vigne di Santa Croce



BIANCO

Le uve Trebbiano giungono in cantina dopo una meticolosa raccolta a mano in rispetto delle vecchie tradizioni. Dopo aver ricevuto una pigiatura soffice e fermentate in bianco a temperatura controllata, si ottiene un vino che esprime tutta la sua freschezza con aromi floreali e sentori di frutta estiva. Al palato è pieno con un elegante equilibrio tra acidità e morbidezza. Colore giallo paglierino con iridescenze verdi.

WHITE

The grapes get into the winery after a delicate hand harvesting respecting old traditions. This wine is obtained after a soft pressing and a white fermentation at controlled temperature. It is full bodied on the palate with an elegant balance between acidity and softness. It is a light straw yellow in colour, with hints of green.

BOTTIGLIA BOTTLE	TAPPO STOPPER	CARTONE CARTON	PALLET PALLET
			
Bordolese Bordolese Nobile 750 ml	Tappo <i>Stopper</i> Sughero Cork	Cartone <i>Carton</i> 6 bottiglie 750 ml	Pallet 120 x 180 cm 110 cartoni
	750 ml	11,5% vol.	servire a 14 - 16 °C



Per degustare al meglio un buon vino ci vuole un bicchiere adatto. I grandi esperti europei si sono messi d'accordo per definire le caratteristiche del bicchiere ideale per la degustazione del vino. Hanno realizzato un bicchiere dalla tipica forma a tulipano: pancia larga in basso e imboccatura più stretta in alto. Il bicchiere è così in grado di convogliare verso il naso i profumi che si liberano nella parte più panciuta. Perché ciò avvenga nel modo migliore possibile è necessario che il vino sia versato nel bicchiere fino a raggiungere il punto nel quale la pancia ha il diametro massimo, così che abbia la superficie più ampia possibile a contatto con l'aria.



TREBBIANO PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

Linea SELEZIONE

Denominazione <i>Name</i>	Vigne di Santa Croce Trebbianio Puglia IGT bianco	Vigne di Santa Croce Trebbianio Puglia IGT white
Dati agronomici <i>Management data</i>	Vitigni utilizzati: Trebbianio 100%	Grape variety: 100% Trebbiano
	Zona ubicazione vigneti: Puglia Contrada Lupara	Vineyard location: Apulia Contrada Lupara
	Tipo di suolo: calcareo	Soil: calcareus
Dati agronomici <i>Management data</i>	Sistema di allevamento: controspalliera	Growing system: vertically trellised spurred cordon
	Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre	Harvest: first ten days of September
Dati enologici <i>Wine specifications</i>	Vinificazione: Pigiatura soffice e vinificazione in bianco a 12°C	Vinification: Soft pressing, white vinification at 12°C
	Affinamento: Vasche acciaio un mese in bottiglia	Ageing: Stainless Steel vats and one month in the bottles
	Resa di uva in vino %: 70	Wine yield %: 70
	Estratto secco (gr./l): >16	Dry extract (gr./lt): >16
	Acidità totale (gr./l): 6,0 pH: 3,50-3,60	Total acidity (gr./lt): 6,0 pH: 3,50-3,60
	Zuccheri residui (gr./lt.): 4	Residual sugar (gr./lt.): 4
	Alcol svolto: 11,50%	Alcohol: 11,50%
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic features</i>	Colore: vino dal colore giallo paglierino con iridescenze verdi	Colour: straw yellow with light green glints
	Profumo: aromi floreali con sentori di frutta estiva	Smell: floreal aromas and traits of summer fruit
	Sapore: pieno, al palato, elegante equilibrio tra acidità e morbidezza	Taste: full on the plate, elegant balance between acidity and softness
Altri dati <i>Further information</i>	Abbinamenti: vino che sposa tipicamente piatti a base di pesce e carni bianche	Recommended with: an ideal complement to rich main courses as well as to fish, poultry and veal
	Temperatura di servizio: Va servito a 14-16°C	serving temperature: Serve at 14-16°C
	Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore	Storing: keep away from light and heat
	Formati disponibili: ml. 750	Available sizes: ml. 750