



SCHEMA VINO: FEUDI ARAGONESI BIANCO IGT

Classificazione del vino:	Vino da tavola bianco
Varietà – Vitigni:	Trebbiano-Garganega
Zona di produzione:	Vigneti situati nelle zone collinari del comune di Casalbordino.
Terreno:	Terreni freschi, ghiaiosi, di medio impasto tendenzialmente sabbiosi.
Altitudine:	100-150 metri s.l.m.
Forma di allevamento:	Tendone Abruzzese con densità di 2000 viti per ha
Produzione per ettaro:	160 q.li
Vendemmia:	Manuale, nella seconda e terza decade di settembre.
Vinificazione:	Pigiatura e pressatura soffice delle uve, “debourbage” del mosto a 10-12 °C, aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione del mosto limpido a 18 °C in serbatoi di acciaio.
Maturazione-Affinamento:	3 mesi in serbatoi di acciaio
Colore:	Giallo paglierino scarico, brillante con lievi riflessi verdolini
Profumo:	Delicato, fresco e fruttato. Sapore secco, morbido, di media corposità e persistenza.
Sapore:	Secco, morbido, di media corposità e persistenza.
Alc:	12,0%
Accostamenti gastronomici:	Antipasti di mare e pietanze leggere in genere.
Temperatura di servizio:	10 °C
Temperat. di conservazione:	Luogo fresco ad una T° di circa 5-7°C.