



## **SCHEMA VINO: FEUDI ARAGONESI BIANCO IGT**

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