



**VELENOSI**  
ASCOLI PICENO

Via dei Biancospini, 11 - 63100 ASCOLI PICENO  
Tel. +39 0736 341 218 - Fax +39 0736 346 706 - Partita IVA 01839990445  
info@velenosivini.com - www.velenosivini.com

# TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA 2017**

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti situati nel comune di Controguerra.

**UVAGGIO:** Trebbiano 100%

**ALTIMETRIA MEDIA:** 250-300 metri s.l.m.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Medio impasto ricco di scheletro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 ceppi per ettaro.

**RESA PER CEPPO:** 2.5 Kg di uva circa.

**VENDEMMIA:** A mano, tra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre

**FERMENTAZIONE** Criomacerazione di circa 15 ore. Vinificazione a temperatura controllata in botti di cemento. Dopo la fermentazione il vino rimane per circa 2, 3 mesi sulle fecce fini a temperatura controllata

## ANALISI SENSORIALE

**COLORE:** Giallo paglierino brillante.

**OLFATTO:** Pesca gialla, fiori bianchi, fieno, sedano e finocchio, rendono variegato il ventaglio olfattivo.

**GUSTO:** Caldo e di corpo, morbido e armonico

