



# CANTINE MUCCI

“Valentino” - Trebbiano d’Abruzzo

Denominazione d’origine Controllata

**Zona di produzione:** Comune Torino di Sangro (CH), c.da Uomoli, altitudine 200 mt s.l.m.; terreno pianeggiante, scuro di medio impasto.

**Luogo di vinificazione ed imbottigliamento:** C.da Vallone di Nanni, Torino di Sangro (CH) Abruzzo Italy.

**Varietà delle uve:** Trebbiano 100%.

**Sistema di allevamento:** Tendone mt. 2,50 x 2,50 a tralcio rinnovato.

**Epoca di raccolta:** dal 25 al 30 settembre.

**Contenuto zuccherino:** 20,5° Brix.

**Pigiatura:** Diraspa-pigiatura con pigiatrice orizzontale a basso numero di giri. Breve contatto pellicolare con le bucce a temperatura controllata.

**Macerazione:** Pellicolare a temperatura ambiente per 12 ore.

**Pressatura:** Pressa orizzontale pneumatica con gabbia chiusa in acciaio inox.

**Illimpidimento mosto:** Precipitazione dei solidi in sospensione a 12°C per 10 ore e travaso del mosto limpido.

**Fermentazione:** Inoculo con lieviti selezionati, temperatura di fermentazione 15°C; durata di fermentazione 10 gg. di cui 2 gg. a 18° C; a fine fermentazione travaso e solfitazione.

**Fermentazione malolattica:** Non svolta.

**Affinamento:** In serbatoio di acciaio inox con protezione di gas inerte, chiarifica ed imbottigliamento.

**Dati analitici:** Alcool 12,5%: acidità totale 6,00; pH 3,40.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, odore caratteristico difruttato intenso composto sia da sentori di frutta tropicale che di mela golden, fresco leggero ed armonico.

**Abbinamento gastronomico:** Antipasti delicati, preparazioni leggere a base di pesce o di verdure; servito a 8°C accompagna cozze con prezzemolo, spiedini di crostacei, lumache di mare; spaghetti ai calamari, spaghetti alle vongole, calamaretti ripieni, sogliole al vino bianco.

**Wine Grower:** Nicola Mucci,

**Wine makers:** Valentino Mucci, Leo Cantarini.

**Export manager:** Aurelia Mucci, Maurizio Lattanzio.



Bottiglia da 0,750 ml  
cassa: 12 bottiglie