

LINEA FOGLIOSEI – BIANCO IGT

Tipologia: IGT COLLINE PESCARESI BIANCO

Alcool: 12,5 % vol

Vitigno: Trebbiano D'Abruzzo 100%

Zona di produzione: Comune di Moscufo (PESCARA)

Esposizione: Sud est

Tipologia del terreno: Medio Impasto - Argilloso

Sistema di allevamento: Filari

Resa per ettaro: 140 quintali

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Pigiatura a rulli e spremitura con pressa soffice per estrarre solo il mosto fiore (max 0,9 ATM).
Illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della parte limpida a temperatura controllata (16°-18° C).

Conservazione e affinamento: Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene conservato in recipienti di acciaio muniti di tasche di raffreddamento. Successivamente stabilizzato, sia da un punto di vista proteico che tartarico, viene imbottigliato all'inizio del nuovo anno successivo alla vendemmia.

Proprietà Organolettiche:

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: Elegante aroma di frutta fresca, sentori di mela verde, pesca bianca e note di frutti esotici, leggermente floreale.

Gusto: Delicato e gradevole, buona persistenza e leggermente sapido. Temperatura di servizio consigliata: 8°-10° C. Buon abbinamento con aperitivi e stuzzichini soprattutto di pesce, primi piatti leggeri e carne bianca.



FOGLIOSEI LINE – BIANCO IGT

Wine Type IGT COLLINE PESCARESI BIANCO

Proof 12,5 % vol

Vine species Trebbiano d'Abruzzo 100%

Production area Moscufo Municipality Area

Exposure South-southeast

Land type Medium textured - Clayey

Cultivation mode Rows

Output per hectare 140 quintals

Harvesting Manual

Vinification:

Roller crushing, squeezing with soft press. Cold refining of must and fermentation of clearer part under controlled temperature (16°-18° C.)

Storage and further refining :

After alcoholic fermentation, wine is stored in steel tanks equipped with cooling pockets. After stabilisation, the wine is bottled at the beginning of the year following harvesting.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES :

Straw yellow with greenish reflections. Fine nose with fresh fruity aroma of green apple, white peach and traces of exotic fruits' flavours, slightly floral. Delicate, tasty, good persistence and lightly sapid flavour. Recommended serving temperature is 8°-10° C. Good pairing with fish aperitifs, light first courses and white meats.

