



Petra Casella / Bianco IGT Terre d'Abruzzo

Vigneti: Martelli.

Altitudine: 167 s.l.m

Forma di allevamento: Filoni.

Vitigno: Pinot grigio

Densità per ettaro: 1800 viti.

Produzione media pianata: 6 kg.

Resa Uva: 108 q.li, Vino 80 hl/ha.

Terreno: prevalentemente breccioso.

Epoca di raccolta: inizio agosto

Tipo di vino: Bianco

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Vinificazione: le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice. La fermentazione viene eseguita a circa 12-14°C., con lieviti selezionati. A fine fermentazione il vino viene travasato in cisterne di acciaio inox.

Affinamento: il vino affina per circa 2 mesi con la tecnica del bottone.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 12/14°

Caratteristiche organolettiche: **Vista:** giallo paglierino tenue con riflessi verdolini
/ Olfatto: i profumi sono molto intensi con delle piacevoli note di frutta bianca e agrumi
con sensazione di frutta esotica. **/ Sapore:** in bocca notiamo la sua buona acidità e mineralità.