



Mi chiamo

PEPE BIANCO®

Trebbiano d'Abruzzo DOC Biodinamico

Nato l'11 Ottobre grazie alla combinazione dei doni di Madre Natura e delle mani (e piedi) amorevoli di **Stefania Pepe** e famiglia a Torano Nuovo (TE) Abruzzo – I – Italia

Vitigno: da vecchie vigne di Trebbiano d'Abruzzo...più di 30 anni di vita...

Vigneto: su terreno argilloso – calcareo, esposto vs/ Sud-Est – a 240 mt s.l.m.

Coltivazione vigneto: secondo i metodi biodinamici, allevamento a spalliera, inerbimento con vecchia e favino, diserbo solo meccanico, diradamento grappoli x 10%

Vinificazione: *uva pigiata con i piedi e lasciata fermentare in vasche di cemento per circa 10 - 18 giorni, senza aggiunta di lieviti o altri prodotti chimici*

Affinamento: *Il vino è poi decantato e travasato per due volte in altra botte di cemento, ove resta ben chiuso fino al momento dell'imbottigliamento.*

Esame Visivo: colore giallo paglierino intenso, limpido e brillante;

Esame Olfattivo: molto intenso, fruttato, con aromi che evocano sentori d'ananas, banane, miele...

Esame Gustativo: pieno in bocca, intenso, fresco in acidità, caldo in alcool, molto persistente, equilibrato ed armonico...

Analisi Enologiche: Alcool: 12,80% Acidità: 4.8 **SO2: 10,5 quindi puoi bermi tranquillamente senza problemi di mal di testa o bruciori di stomaco**

Temperatura di servizio: 16°-18° gradi - preferibilmente raffreddato con secchiello di ghiaccio.

Abbinamenti: *perfetto con antipasti, primi e secondi piatti di pesce, formaggi freschi o di media stagionatura, molluschi, salumi e carni bianche.*

Packaging: *mi vesto in bottiglie da 0,5 lt e per farmi grande nella classica 0,75.*

