

# TREBBÌ 2015

TREBBIANO

---

<b>Varietà ·</b>	Trebbiano bianco
<b>Fermentazione ·</b>	In vasche inox a contatto con le bucce per 5 giorni
<b>Affinamento ·</b>	Inox
<b>Acidità totale ·</b>	5,8
<b>Grado alcolico ·</b>	13% · Ph 3,2
<b>Zuccheri residui ·</b>	2,9 g/l
<b>Solforosa totale ·</b>	30 mg/l

Il primo cru di Porta del Vento, 5000 metri quadrati di terreno sabbioso, situato all'ingresso dell'azienda, esposto ad est, con 1600 piante di Trebbiano di quarantacinque anni di età, coltivate ad alberello. Nel 2015 sono state prodotte 800 bottiglie.

