

TREBBÌ 2016

TREBBIANO

Varietà ·	Trebbiano bianco 100%
Allevamento ·	Alberello
Fermentazione ·	In vasche inox a contatto con le bucce per 5 giorni
Affinamento ·	Inox
Acidità totale ·	5,6
Grado alcolico ·	13% · Ph 3,2
Zuccheri residui ·	1,8 g/l
Solforosa totale ·	20 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.



TREBBÌ 2016

TREBBIANO

Grape variety ·	White Trebbiano 100%
Breeding ·	Gobelet
Fermentation ·	In stainless steel tanks on their skins for 5 days
Ageing ·	Stainless steel tanks
Total acidity ·	5,6
Alcohol ·	13% · Ph 3,2
Residual sugar ·	1,8 g/l
Total sulphites ·	20 mg/l

White Trebbiano grown as alberello, the vines of 45 years grow in a small particle of sandy soil at the entry of the company exposed to the east.

