

Hrozno: Trebbiano, Falanghina, Pecorino

Úroda: Prvá dekáda októbra

Priemerný výnos na hektár: 35 hl

Vinifikácia: Po rozdrvení sa hrozno maceruje pri nízkej teplote a následne sa jemne lisuje. Fermentácia prebieha vo francúzskych dubových sudoch 12 mesiacov.

Degustácia: Slamovo žltá farba so zlatými odtieňmi. Vôňa má intenzívne tóny broskýň, marhuľového džemu, medu a vanilky, na konci cítiť čerstvú chlebovú kôrku. Komplexné víno s dobrou štruktúrou je veľmi perzistentné.

Uve: Trebbiano, Falanghina, Pecorino

Vendemmia: Prima decade di Ottobre

Resa media per ettaro: 35 hl

Vinificazione: Le uve, dopo la pigiatura, effettuano una macerazione a bassa temperatura, per poi subire una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene fermentato in barriques dove rimane per 12 mesi stando sulle fecce di fermentazione.

Degustazione: Colore giallo paglierino con intensi riflessi dorati. Al naso presenta intense note di pesca gialla, confettura di albicocca, miele e vaniglia con un finale di crosta di pane. Vino complesso, ottima struttura, grande persistenza gusto olfattiva.

Grapes: 100% Montepulciano

Grape Harvest: First decade of October

Average production per hectare: 35 hl

Vinification: After crushing grapes make a maceration at low temperature, then undergo a soft pressing. The obtained must is fermented in barrique for 12 months.

Tasting: Straw yellow with golden highlights. On the nose intense notes of peach, apricot jam, faded yellow roses, honey and vanilla with a finish of bread crust. Complex wine with good structure and very persistent.



COLLEFRISIO

SEMIS
Bianco Terre di Chieti IGT

