

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Umani Ronchi

**NOME DEL VINO**  
Umani Ronchi Trebbiano  
Montipagano

**DENOMINAZIONE**  
Trebbiano d'Abruzzo Doc

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2020

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Abruzzo

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Roseto degli Abruzzi (TE)

**VINIFICAZIONE**  
Dopo la pigiatura soffice il mosto viene effettuato la decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio, ad una temperatura mantenuta tra 14-16°C, per circa 8-10 giorni.

**AFFINAMENTO**  
Un breve periodo di affinamento in acciaio, circa 3 mesi, precede l'imbottigliamento.

**VITIGNO/I**  
100% Trebbiano

**ALLEVAMENTO**  
Guyot/capovolto

**ESPOSIZIONE**  
Sud Est

**ALTITUDINE**  
200 mt

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
20 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Franco argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Settembre

**ETTARI VITATI**  
3 ha

**RESA PER ETTARO**  
100 quintali

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Beppe Caviola

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
8 - 10°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
30.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E2196