

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Cantine Spinelli

**NOME DEL VINO**  
Spinelli Ta-Pù Bianco Frizzante

**DENOMINAZIONE**  
Vino Bianco

**CLASSIFICAZIONE**  
-

**ANNATA IN COMMERCIO**

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Abruzzo

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Abruzzo

**VINIFICAZIONE**  
Pigiatura soffice, breve  
macerazione a freddo del pigiato,  
fermentazione a temperatura  
controllata in serbatoi inox.

**AFFINAMENTO**  
Breve in bottiglia

**VITIGNO/I**  
Trebiano - Cococciola -  
Chardonnay

**ALLEVAMENTO**  
A filari

**ESPOSIZIONE**

**ALTITUDINE**  
150 m. s.l.m.

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
10 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Argilloso-calcareo

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Fine settembre

**ETTARI VITATI**  
50 ha.

**RESA PER ETTARO**  
12.000 Kg/ha

**ENOLOGO/CONSULENTE**

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
10,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
10 - 12°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
12

**CODICE SAP**  
E9355