

carta bianca .

Anticamente nell'areale viticolo peligno era consuetudine mescolare diverse tipologie di uve a bacca bianca per la produzione di vino bianco. Tra le diverse varietà di vite coltivate, il Trebbiano abruzzese e la Malsavia bianca lunga erano ampiamente diffuse in valle peligna, uve dalle caratteristiche molto diverse tra loro che i vignaioli peligni raccoglievano insieme per fondere le peculiarità dei due vitigni in un unico prodotto, quello che possiamo definire il "Gran Cru Peligno".

Il Trebbiano abruzzese geberoso con un'acidità bilanciata, unito alla dolcezza e infondibile sfumatura aromatica della Malvasia bianca lunga, genera in questo prodotto miscellanee di elementi che nella loro unicità si fondono per raggiungere indimenticabili sensazioni.

Lo raccolto delle due varietà di uve avviene separatamente verso lo fine di settembre, o seguire vengono dirospote, pigiate e sgrondate delicatamente dentro un piccolo torchio. Il mosto fiore ottenuto dallo leggero sgrondoturo viene lasciato decantare per un giorno e, successivamente lo frazione limpido viene trasferito dentro piccoli tini di acciaio inox per l'ovvio dello fermentazione alcolico spontaneo, innestato con "pied de cuve". I mosti di Trebbiano e Malvasia fermentano in recipienti distinti tra loro, in seguito l'affinamento dei vini continuo in recipienti separati mantenendoli o contatto con le fecce di fermentazione per circo 6 mesi. In conclusione, si procede al toglio finale tra i due vini nell'ordine di circo il 70^{3/4} di Trebbiano abruzzese e il 30^{3/4} di Malvasia bianco lungo, pronto per essere imbottigliato. Vino dal color giallo paglierino tenue, caratterizzato do uno spiccato noto floreale seguito do uno piacevole sensazione di mandorlo amaro. Un'acidità bilanciato accompagno uno fluido corposità del vino do cui emerge nel retrogusto uno noto di nocciolo tostato che ne amplifico lo persistenza.



Denominazione: Vino bianco

Zona di produzione: Pratola Peligna (AQ)

Terreno: Medio impasto, calcareo e ricco di scheletro

Altitudine: 350mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Controspalliera

Anno d'impianto: 2006

Epoca di vendemmia: Fine ottobre- inizi novembre

Temperatura di servizio: 10-12°C