

DOCCIA FREDDA

DOMAINE Controvento

VIGNERON Vincenzo Di Meo

VILLE Rocca San Giovanni, Chieti

REGION Abruzzes



Appellation Vino Bianco

Cépages 50% Trebbiano 50% Passerina (3,5ha plantés en 1998 + 1ha en 2015)

Rendements moyens 60 hl/ha

Viticulture Biologique, Biodynamique

Vendanges Manuelles (4,5ha) - Guyot

Vinification Non collé, non filtré, sans intrants chimiques, sans soufre ajouté.
Macération pelliculaire de 5 jours.

Élevage 9 mois en cuve d'inox

Alcool 13 %

SO² total 10 mg/l

Terroir Sol argilo calcaire. 126m au-dessus du niveau de la mer, exposition NE/SO.

Climat Méditerranéen

Conseil de service Vin orange - ambré trouble aux reflets dorés.
Nez fruits exotiques ; ananas, zeste d'orange et noix.
En bouche : emphase sur l'acidité et la fraîcheur pour maintenir la haute buvabilité, astringence légère en lien avec avec la macération.
Recommandé pour un service au verre.