

TREBBIANO  
D'ABRUZZO  
DOC 2009



**Azienda** RASICCI  
**Tipologia** VINO BIANCO  
**Area** CONTROGUERRA  
**Vitigno** TREBBIANO D'ABRUZZO,  
PECORINO, PASSERINA

**Caratteristica dei vigneti:**

Comune	Controguerra
Superficie	Circa 1 ettaro
Altitudine	230 metri s.l.m.
Orientamento	Sud-Ovest
Suolo	Argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità	5.000 ceppi per ettaro
Anno di impianto	2005
Resa media	1 Kg per ceppo
Vendemmia	28 Settembre 2009

**Analisi chimico-fisica (dati indicativi)**

Grado alcolitico	13% Vol.
Solforosa libera	3,8 mg/Lt.
Solforosa totale	74 mg/Lt.
Acidità totale	5,1 gr./Lt.
Zuccheri residui	1,2 gr./Lt.
Estratto secco totale	18,4 gr./Lt.

**Vinificazione**

Raccolta delle uve in cassette DA 20 Kg.  
Diraspatura e pressatura soffice delle uve.  
Debourbage naturale a freddo (14°C) per 24 ore.  
Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a 17°C

Per obbligo di legge, ad integrazione delle nostre precedenti comunicazioni, relativamente all'incarico affidato a VALORITALIA di gestione dei Piani dei controlli, si comunicano le informazioni aggiuntive in merito alle modalità operative, con riferimento alle normative vigenti in materia di certificazione/accreditamento, non già contenute nei Piani dei controlli.

Per obbligo di legge, ad integrazione delle nostre precedenti comunicazioni, relativamente all'incarico affidato a VALORITALIA di gestione dei Piani dei controlli, si comunicano le informazioni aggiuntive in merito alle modalità operative, con riferimento alle normative vigenti in materia di certificazione/accreditamento, non già contenute nei Piani dei controlli.

R