



MAXIMO BIANCO IGP TERRE di CHIETI

Terreno e forma di allevamento

Vitigni: Falanghina, Trebbiano, Pecorino

Tipologia del terreno: limoso-argilloso

Giacitura ed esposizione: collinare

Densità di impianto: 1.600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 90 quintali

Forma di allevamento: Pergola abruzzese

Vinificazione

Periodo di vendemmia: prima decade di Ottobre

Le uve, dopo la pigiatura, sono sottoposte a una macerazione a bassa temperatura, quindi a una pressatura soffice.

Il mosto così ottenuto viene fermentato in barriques di primo passaggio, dove rimane per 24 mesi stando sulle fecce di fermentazione.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo: colore giallo paglierino con intensi riflessi dorati

Olfatto: profumi intensi e maturi, con note di pesca gialla, confettura di albicocca, miele e vaniglia, con un finale di crosta di pane

Gusto: complesso, grande struttura e persistenza gusto-olfattiva

Modalità di servizio

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Abbinamenti: primi piatti importanti, preparazioni di pesce elaborate, formaggi stagionati

*Azienda Agricola Lucà Dazio di Mirte Lucà Dazio
P.za Garibaldi, 17 - 66038 San Vito Chietino (Ch) Italy*