

CAMPOTINO



Denominazione:
Abruzzo Bianco D.O.C.

Wine name:
Abruzzo Bianco D.O.C.

Tipo di Vino:
Bianco fermo

Type of wine:
White wine

Varietà:
Trebiano 50% - Fiano 30% - Passerina 20%

Wine variety:
Trebiano 50% - Fiano 30% - Passerina 20%

Esposizione ed altitudine:
Sud-Ovest a 150 m s.l.m.

Exposure and Altitude:
Sud-West at 150 m above sea level

Tipologia suolo:
marna calcarea ricca
di sasso bianco morenico e alluvionale

Type of soil:
Silt and clay, rich in morainic material,
sometimes calcareous

**Sistema di allevamento
e densità di impianto:**
Guyot a 5000 viti/ettaro

**Cultivation system
and plant density:**
guyot a 5000 vines/ha

Resa per ettaro:
120 q.li

Grape yield per hectare:
12000 Kg

Epoca di raccolta:
fine settembre - inizi di ottobre

Grape harvest time:
early October

Pressatura:
con pressa pneumatica a 0,5 atm

Pressed:
pressed in a soft way to 0,5 atm

Fermentazione alcolica:
condotta con LSA in acciaio inox

Fermentation:
in stainless steel tanks

Fermentazione malolattica:
non voluta

Malolactic fermentation:
no

Invecchiamento:
in acciaio inox per 4 mesi

Maturation:
in stainless steel tanks for 4 months

Alcool:
13,00 %

Alcool:
13,0 %

Epoca di imbottigliamento:
In gennaio dell'anno successivo
alla vendemmia.

Bottling period:
in January of the first
year following the grape harvest.



ABRUZZO
BIANCO DOC