

SUNNAE  
ABRUZZO BIANCO D.O.C.

Il nostro obiettivo era quello di riportare nella sua veste migliore un prodotto come il Trebbiano per anni maltrattato e considerato come bianco di basso livello.

Apportando notevoli cambiamenti nella coltivazione delle vigne, tornando alle basse rese per ettaro di un tempo, limitando la vigoria nei nuovi impianti ed operando con drastici ma opportuni diradamenti, siamo riusciti a migliorare notevolmente il livello di maturazione delle uve di questo vitigno poco aromatico ma molto intenso.

Dal primo imbottigliamento (annata 2005) ad oggi il vino ha subito un'evoluzione costante, inserendo varietà più complesse come Passerina e Pecorino con un conseguente aumento qualitativo.

I grappoli, raccolti e selezionati a mano, vengono sottoposti ad una soffice pressatura a cui segue una decantazione statica a freddo per circa 18 ore.

La fermentazione, condotta da lieviti selezionati, si svolge ad una temperatura costante di circa 18 – 20 C e dura almeno due settimane.

Dopo due travasi ravvicinati, il vino riposa in vasca sui suoi lieviti fino ai primi giorni di febbraio.

Our goal is to bring in its best form a wine like Trebbiano abused for years and considered as a low level white.

Making significant changes in the cultivation of the vines, coming back to low yields per hectare like in the old times, limiting the vigor in the new plants and working with drastic but appropriate thinning, we have managed to significantly improve the level of ripeness of the grapes from this vine, with a small but intense aroma.

From the first bottling (vintage 2005) to the present, the wine has undergone a steady and clear evolution, adding more complex varieties like Passerina and Pecorino with a consequent increase in quality.

The grapes, harvested and selected by hand, must be submitted a soft pressing followed by a cold static decantation for about 18 hours.

Fermentation conducted from yeast selected is held at a constant temperature of about 18-20 C and lasts at least two weeks.

After two close decanting the wine rests in a tank on its lees until the end of January.

# Col del Mondo

**Tipo di vino:**  
bianco fermo, secco

**Denominazione vino:**  
Abruzzo Bianco D.O.C.

**Varietà:**  
Trebiano 50%, Passerina 30%,  
Pecorino 20%

**Prima Vendemmia:**  
2005

**Alcool:**  
12,5-13,5 % Vol.

**Zona di Produzione:**  
Collecorvino, Pescara, Abruzzo

**Tipo di suolo:**  
limo e argilla, ricco di sasso  
morenico, a tratti calcareo

**Esposizione ed altitudine:**  
sud-ovest a 200 m s.l.m.

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

**Età del vigneto:**  
11 anni

**Resa di uva per ettaro:**  
120 quintali

**Data di vendemmia:**  
fine settembre, primi di ottobre

**Fermentazione Alcolica:**  
Tradizionale in bianco in acciaio inox

**Lieviti:**  
Selezionati

**Durata Fermentazione:**  
10-15 giorni

**Temperatura di Fermentazione:**  
16-18°C

**Affinamento:**  
3-4 mesi in acciaio inox sui lieviti fini.

**Malolattica:**  
non svolta

**Periodo di imbottigliamento:**  
in febbraio dell'anno  
successivo alla vendemmia.

**Type of wine:**  
White

**Wine Appellation:**  
Abruzzo Bianco D.O.C

**Variety:**  
Trebiano 50%, Passerina 30%,  
Pecorino 20%

**First harvest:**  
2005

**Alcohol:**  
12.5-13.5 % Vol.

**Production area:**  
Collecorvino, Pescara, Abruzzo

**Type of soil:**  
silt and clay, rich in moraine stone,  
sometimes calcareous

**Exposure and Altitude:**  
south-west; 200 m a.s.l.

**Production method  
and plant density:**  
Guyot with 5000 vines per hectare

**Vineyard age:**  
11 years

**Yield of grapes per hectare:**  
120 quintals

**Date of harvest:**  
end of September early October

**Fermentation:**  
stainless steel 100% White wine technique.

**Yeast used:**  
selected

**Fermentation duration:**  
10-15 days

**Fermentation temperature:**  
16-18°C

**Maturation process:**  
3-4 months in stainless steel on fine yeasts.

**Malolactic:**  
no

**Filling period:**  
in February of the year  
following the harvest.



SUNNAE  
ABRUZZO  
BIANCO D.O.C.