



Incastro Bianco

WHITE BLEND



Denominazione: IGT Terre d'Abruzzo

Uvaggio: 50% Pecorino, 30% Passerina & 20% Trebbiano

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese

Resa per Ettaro: 120-140 q.li

Epoca della Vendemmia: ultima decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura e pressature soffice delle bucce

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 14 - 16 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 1 mese e in bottiglia per 1 mese

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: IGT Terre d'Abruzzo

Varietal: 50% Pecorino, 30% Passerina & 20% Trebbiano

Training system: Abruzzo pergola

Yield per hectare: 120-140 quintals

Harvest period: third ten days of September

Vinification: soft crushing and pressing

Fermentation: in stainless steel tanks at 14 - 16 °C

Ageing: in steel vats for 1 months, in bottle for 1 month

Cellarability: 2 years

Bottles: 750 ml

