

## Altre Terre

### Trebbiano Terre degli Osci - 2020

Indicazione Geografica Tipica

Vino Biologico



Le nostre vigne "Altre Terre" si trovano a circa 700 m di altitudine, dove coltiviamo Trebbiano, Garganega e Pinot Nero. Il Trebbiano nasce da uve di Trebbiano e Garganega che vengono pigiate e lasciate a macerare con le bucce in tini aperti. Le fermentazioni avvengono spontaneamente e senza controlli di temperatura, con follature giornaliere a mano. Dopo circa 7 giorni di macerazione a contatto con le bucce avviene la svinatura; la fermentazione e l'affinamento continuano in serbatoi di acciaio. Un "orange wine" dalle note di tè, albicocca e sidro di mele, con un tannino delicato e una buona acidità, che danno a questo vino una grande struttura e complessità.

**Origine:** Il vino prende il nome dai vigneti situati nella zona più alta della nostra azienda agricola, a circa 700 m sul livello del mare.



**Suolo:** Calcareo/Argilloso

**Vitigni:** Trebbiano 90% - Garganega 10%

**Altitudine:** 700 m s.l.m.

**Esposizione:** Ovest

**Superficie del Vigneto:** 0,96 Ha

**Anno di impianto:** 2013

**Densità di impianto:** Bassa, 3500 piante/Ha

**Forma di allevamento:** Tecnica colturale a Guyot

**Portainnesti:** 140 RU VCR 120 CO - K5BB ISV 1 LU

**Produzione a ettaro:** 6000 kg

**Vendemmia:** Manuale, prima decade di Ottobre

**Fermentazione:** Spontanea, macerazione con le bucce in tini aperti per i primi 7 giorni, con i soli lieviti indigeni

**Affinamento:** In acciaio per 24 mesi e poi bottiglia

**Grado alcolico:** 11% vol

**Bottiglie prodotte:** 7660

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un vino aranciato, vivace e intenso, che ricorda i colori caldi dell'autunno. Al naso note di infusi di tè e tisane, con toni di ginger, sidro di mele e albicocche. In bocca si sente subito che questo "orange" ha una grande personalità e complessità. Un vino fresco, sapido, accompagnato da una piacevole nota tannica.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Ideale su risotti con zucca, parmigiano e tartufo; piatti con una leggera affumicatura; oppure un ottimo accompagnamento per carni bianche speziate.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10-12°C



[www.agricolavinica.it](http://www.agricolavinica.it)

