



DANIELE

Classificazione

V.Q.P.R.D. Controguerra Bianco Doc Daniele.

Provenienza

Dal primo vigneto impiantato in Azienda, il capostipite, situato a Controguerra, ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m.

Composizione del sottosuolo

Terreno di medio impasto tendente all'argilloso.

Uvaggio

Trebbiano d'Abruzzo 60%, Passerina 15%, Chardonnay 25%.

Caratteristiche degli impianti

Il vitigno trebbiano d'Abruzzo è allevato a tendone con 1.100 ceppi per ettaro circa, mentre la Passerina e lo Chardonnay sono allevati a controspallina con 2.222 ceppi per ettaro. L'esposizione è a sud e quindi le uve arrivano ad un grado di maturazione e di concentrazione elevato.

Epoca di raccolta e vinificazione

Sono le ultime uve bianche ad essere raccolte, in genere nella seconda decade di ottobre. La cura riservata alla coltura ed alla raccolta delle uve è degna dei grandissimi vini, come pure la sua vinificazione. Le uve vengono dirasate, pigiate e dopo una breve macerazione di circa 15 ore segue la vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata. Sia la fermentazione che l'invecchiamento avvengono in botti di rovere di Slavonia da 25 hl. Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa 8-9 mesi prima di essere immesso in vendita.

Caratteri organolettici

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: fruttato, intenso, gradevole e delicato.

Gusto: ricco, ha una buona morbidezza che avvolge, fine, persistente, armonico.

Gastronomia

La sua struttura si esalta anche con piatti solitamente abbinati a grandi vini rossi. È molto importante la temperatura di servizio che deve essere di 12-13 °C al fine di esaltare gli aromi ed i sapori racchiusi in questa bottiglia.

Dati analitici

Alcol 14,00% vol

Acidità totale 5,50 g/l

ILLUMINATI
Vini

Azienda Agricola
Dino Illuminati

Contrada San Biagio, 18
64010 Controguerra (TE) ITALY

Tel. 0861.808008
Fax 0861.810004

info@illuminativini.it
www.illuminativini.it

