



PATRIZIADIPRONIO®

AMPLESSO IGP TERRE DI CHIETI

Vitigno

Montepulciano d'Abruzzo 50% (vinificato in bianco),

Pinot grigio 50% (vinificato in bianco)

Vigneto di provenienza

Lanciano (CH), circa 300 m/slm; 5000 ceppi per ettaro

Nazione

Regione

Italia

Abruzzo

Allevamento

Resa per ettaro

Guyot

100 hl/ha

Annata

Colore

2021

Bianco

Tipologia di vino

Tipologia di chiusura

Vino fermo e secco

Microsfere di sughero naturale

Gradazione alcolica

Estratto secco

13% vol.

23 g/l

Maturazione e affinamento

Affinamento 3-4 mesi sulla propria feccia in serbatoi di acciaio inox

Modalità di vendemmia e periodo

Vendemmia manuale durante la prima decade di ottobre

Vinificazione

Vinificazione in bianco delle uve

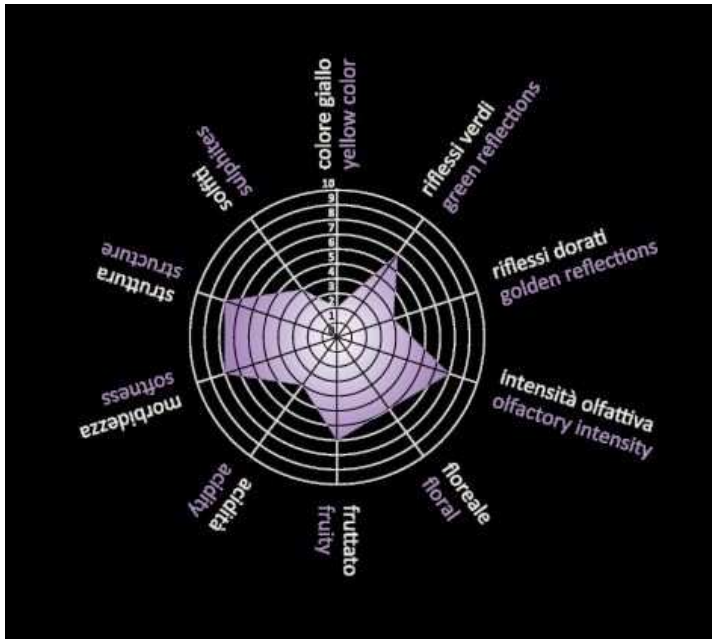
Esame organolettico

Vedere diagramma* sottostante





PATRIZIADIPRONIO®



colore(giallo) - yellow color	2
riflessi verdi - green reflections	7
riflessi dorati - golden reflections	4
intensità olfattiva - olfactory intensity	8
floreale – floral	6
fruttato – fruity	7
acidità – acidity	4
morbidezza – softness	8
struttura – structure	8
solfiti – sulphites	4

*DIAGRAMMA A RAGNATELA

Illustra le proprietà organolettiche del vino in una scala da 0 a 10. Il valore 0, posto al centro del grafico, rappresenta il minimo e 10, posto sull'anello più esterno, indica il massimo.