



# FOSSO CANCELLI

Trebbiano D'abruzzo DOP  
2019



La stagione viticola del 2019 ha presentato un andamento atipico. Un inverno eccezionalmente mite ed una primavera molto umida che ha lasciato il passo ad un'estate con temperature non eccessivamente torride ma con assenza quasi totale di piogge. Le operazioni colturali sul Trebbiano sono state le classiche con interventi di cimature dei germogli, defogliazioni intorno ai grappoli e lavorazioni del terreno per limitare le erbe infestanti. I vigneti hanno subito un leggero stress idrico verso la fine di giugno, ma che si è mostrato meno rilevante negli storici impianti di Trebbiano allevati a pergola abruzzese. Le uve destinate alla produzione del "Fosso Cancelli Trebbiano" 2019 sono state raccolte a mano e trasportate in cantina dentro piccole cassette durante i primi giorni di settembre. La raccolta delle uve è stata eseguita "a scalare" con un leggero anticipo sui tempi di maturazione allo scopo di preservare valori soddisfacenti di pH ed acidità. Dopo la prima lavorazione di pigia-diraspatura, il mosto ottenuto è stato trasferito dentro anfore di terracotta, botti di rovere di Slavonia e piccoli tini di acciaio per svolgere la fermentazione alcolica spontaneamente e, a vino ottenuto, l'affinamento sulle proprie fecce per circa un anno. A seguire il vino è stato imbottigliato per proseguire l'affinamento in bottiglia. Ne vengono prodotte circa 4.000 bottiglie numerate in etichetta.

*Grado alcolico: 12,5% vol.*

- Denominazione:** Trebbiano d'Abruzzo DOP
- Zona di produzione:** Loreto Aprutino
- Uvaggio:** Trebbiano abruzzese 100%
- Terreno:** Argilloso/Calcareo
- Altitudine:** 250 mt
- Metodo di coltivazione:** Agricoltura integrata
- Sistema di allevamento:** Pergola abruzzese
- Anno d'impianto:** 1964
- Produzione per ettaro:** 120 q.li/ha
- Epoca di vendemmia:** raccolta "scalare" dai primi giorni di settembre
- Metodo di vinificazione:** fermentazione spontanea in botti grandi di rovere di Slavonia, anfore di terracotta e piccoli tini d'acciaio senza controllo di temperatura
- Temperatura di servizio:** 14/16°C