## PETRIERA BIANCO IGT TERRE DEGLI OSCI BIANCO

Nato nel cuore della storica Tenuta di Contrada Petriera, il *Petriera Bianco* è un elegante blend di *Trebbiano* e *Sauvignon Blanc*, vitigni che qui trovano un equilibrio armonico tra freschezza e complessità.

Il Trebbiano dona struttura e finezza, mentre il Sauvignon Blanc regala vivacità aromatica e note erbacee. Il bouquet si apre con profumi di agrumi, fiori bianchi e leggere sfumature tropicali, per poi chiudersi con un finale lungo e profondamente minerale, che racconta la ricchezza del suolo e l'identità del territorio.



Prima annata di produzione: 2005 Numero di bottiglie prodotte: 15.000

**Comune di produzione:** San Martino in Pensilis

**Uve:** 60% Trebbiano 40% Sauvignon Blanc

Altitudine: 300m slm

Tipologia del terreno: Medio impasto

Resa per ettaro: 90-100 ql/ha

Sistema di allevamento: Cordone speronato Densità di impianto: 4.400 ceppi per Ha Epoca di vendemmia: metà Settembre

Raccolta: a mano

Tipologia delle vasche di fermentazione: Acciaio

Temperatura di fermentazione: 18° C

Durata della fermentazione: 10-15 gg

Maturazione: 4 mesi in acciaio e successivo

affinamento in bottiglia

**Abbinamenti gastronomici:** Ideale con insalate, piatti di pesce, formaggi freschi e momenti di convivialità!

**Temperatura di servizio:** 10-12° C

