

PETRIERA BIANCO IGT TERRE DEGLI OSCIBIANCO

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



Cantine Catabbo Contrada Petriera, San Martino in Pensilis (CB)
tel +39 0875 604945 / fax +39 0875 603916 / mail info@catabbo.it
www.catabbo.it