



# Fonte Canale

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2011

**Tiberio**

---

Così definisce il suo Fonte Canale, un vino Trebbiano d'Abruzzo Doc, Cristiana Tiberio: "Dietro Fonte Canale c'è prima di tutto il rispetto per la vigna e l'ambiente". Questo, infatti, è un Trebbiano "atipico" come lo definisce il critico Ian D'Agata che lo colloca tra i primi 20 bianchi più buoni d'Italia. La sua particolarità, a differenza del Trebbiano tradizionale dell'azienda, è nella fermentazione spontanea. Il risultato è un vino meno impostato, meno rigido. Più spontaneo e pieno di personalità.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Trebbiano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2011
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Cugnoli
<b>Vitigno</b>	Trebbiano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini
<b>Gusto</b>	Molto minerale con sentori di mela verde, nettarina, mandarino, buccia di limone con nuances di fiori bianchi ed anice. Finisce molto lungo con una bella acidità armonica e una fitta trama tattile

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	350 m
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso calcareo con sottoso
<b>Allevamento</b>	Tendone
<b>Densità impianto</b>	2.500 ceppi per ettaro
<b>Età ceppi</b>	56 anni
<b>Epoca vendemmia</b>	Fine settembre
<b>Vinificazione</b>	Mosto da sgrondo statico senza pressatura. Fermentazione in acciaio inox senza lieviti
<b>Affinamento</b>	In acciaio e in bottiglia