

VINI NATURALI DA AGRICOLTURA BIODINAMICA

Angelina

Figlia di Nina e madre di Carlo, Angelina in vigna portava stivali di gomma e un filo di perle, fu lei ad introdurre più di 38 anni fa la biodinamica in azienda e a lei è dedicato questo vino. Il corpo e l'intensità del trebbiano nella bellezza di un carattere profondamente unico e irripetibile, come il fascino di questa terra e dell'imprevedibilità di ogni annata.

Varietà	Trebbiano 100%
Denominazione	Lazio Bianco IGT
Macerazione	50% macerato 6 mesi nei qvevri.
Metodo di coltivazione	Agricoltura biologica e biodinamica certificata
Tipologia dei terreni	Natura vulcanica in un composto di argilla, sabbia e limo
Sistema di allevamento	A tendone misto, non irrigato, di circa 60 anni.
Densità per impianto	1.500 per ettaro
Resa per ettaro	80-100 ql
Epoca di vendemmia	Prima decade di settembre
Raccolta	A mano
Lieviti	Indigeni
Vinificazione	Fermentazione e maturazione in qvevri
Grado alcolico	11%
Numero di bottiglie	4000
Filtrazione	Non filtrato, non chiarificato



Cantina Terracanta

Soc. Agricola Ceglia ss - Via Fosso di Valle Caia 1 - 00040 Ardea (RM)
info@cantinaterracanta.it IG: @cantinaterracanta.it
www.cantinaterracanta.it
Cell. 335 491731 - 334 7274379