



Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOC



Uve: Trebbiano

Zona di produzione: Catignano – Colline Pescaresi

Altitudine vigneto: 360 m slm

Tipologia terreno: Franco - Argilloso

Sistema di allevamento: Spalliera

Produzione per ettaro: 70 q.li / ha

Età media delle viti: 18 anni

Resa uva in vino: 55%

Epoca della vendemmia: ultima settimana di settembre

Vinificazione:

Le uve raccolte manualmente vengono pigiate e sottoposte ad una successiva macerazione pre-fermentativa a 10 °C per circa 5 ore. La fermentazione alcolica viene svolta a temperatura controllata (14 °C) per circa 20 giorni. Durante le fasi di lavorazione delle uve, vengono utilizzati dei microrganismi in grado di colonizzare il mosto svolgendo una funzione bioprotettrice nei confronti di eventuali microrganismi indesiderati; questo ci consente di non utilizzare i solfiti prima e durante la fermentazione alcolica. I solfiti vengono aggiunti solamente al termine della fermentazione alcolica

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento:

circa un 30% del vino affina in tonneau di rovere francese mentre il rimanente 70% affina per 18 mesi in acciaio sulle fecce fini con continui batonage. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per ulteriori 6 mesi

Colore: colore giallo paglierino luminoso

Analisi sensoriale:

al naso si presenta con sentori di fiori di campo e frutta matura a polpa gialla con note di frutta con sottofondo di grafite e di frutta secca tostata. In bocca il sorso è teso, vibrante con una struttura ben sostenuta dalla componente acida, elegante

Abbinamenti:

secondi piatti a base di pesce, formaggi semistagionati e carni magre