



# 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