

# TREBBIANO D'ABRUZZO DOC MACERATO

100% trebbiano



TIPOLOGIA: Bianco  
 UVE: 100% Trebbiano  
 DOC/DOCG: Trebbiano d'Abruzzo DOC  
 ZONA DI PRODUZIONE: Vigna Il Lago, vigna singola. Contrada torri, Torano Nuovo (TE) foglio 11 particella (parte di) 48 – 500  
 ALTITUDINE DEL VIGNETO: 250 m s.l.m  
 TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo pietroso  
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO E POTATURA: Filare a cortina semplice con cordone speronato  
 DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.700-3400 ceppi per ettaro  
 RESA PER ETTARO: 80 quintali  
 EPOCA DI VENDEMMIA: metà Settembre 2019  
 RACCOLTA: manuale con selezione dei grappoli

FERMENTAZIONE: spontanea da lieviti indigeni  
 VINIFICAZIONE: pigia diraspatura e successiva fermentazione a contatto con le bucce, in macerazione per 32 giorni in vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18° C. Successivamente, terminata la fase di macerazione, a metà Ottobre 2019 si è provveduto alla separazione delle bucce, alla cosiddetta svinatura, con una pressa soffice. Il vino successivamente sosta sulle proprie fecce per 12 mesi, da metà ottobre 2019 a Novembre 2020 in vasca di acciaio inox.  
 Durante questa fase la massa viene movimentata periodicamente con batonnage frequenti per portare in sospensione le fecce.  
 EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: Dicembre 2020  
 AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: da Dicembre 2020 a Giugno 2021  
 VENDITA : da Luglio 2021  
 GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%  
 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo carico intenso, dorato con riflessi ambrati. Naso complesso, che parte con note di frutta matura, frutta secca, per poi rilasciare note balsamiche di menta e salvia. Pieno, rotondo e ruvido in bocca, con personalità. Lascia un finale piacevole malgrado la nota leggermente amara. “Un vino nudo”  
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15/16° C  
 ABBINAMENTI: olive ascolane, pasta con sugo di carne e verdure, arrosti di pesce, zuppe di pesce, formaggi stagionati

CERTIFIED ORGANIC - VEGAN

# TREBBIANO D'ABRUZZO DOC MACERATO

100% trebbiano



TYPE: WHITE

GRAPE VARIETY: 100% Trebbiano

DOC/DOCG: Trebbiano d'Abruzzo DOC

LOCATION: vineyard Il Lago, single vineyard. Contrada torri, Torano Nuovo (TE) foglio 11 particella (parte di) 48 - 500

ALTITUDE OF THE VINEYARD: 250 m s.l.m

SOIL: calcareous stony

TRAINING AND PRUNING METHODS:

single curtain - spurred cordon

VINE DENSITY: 3.700-3.400 plants per hectare

YIELD PER HECTAR: 80 quintals

HARVEST TIME : Mid September 2019

HARVEST: manual with selection of the bunches

FERMENTATION: spontaneous fermentation by indigenous yeasts

VINIFICATION: Crushing, destemming and fermentation with the skins. Maceration for 32 days in stainless steel tanks at a controlled temperature of 16-18 ° C. After the maceration phase, in mid-October 2019, the juice is racked and the skins are separated by means of a soft press. Subsequently the wine rests on its lees for 12 months (mid October 2019 - mid November 2020) in stainless steel tanks. During this phase the mass is moved with frequent batonnage to bring the lees into suspension.

BOTTLING PERIOD: December 2020

AGING IN BOTTLE: from December 2020 to June 2021

SALE: FROM July 2021

ALCOHOL CONTENT: 12.5%

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

intense deep yellow color, golden with amber reflections. Complex nose, which starts with notes of ripe fruit, dried fruit, and then releases herbal notes of mint and sage.

Full, round and captivating in the mouth, with great personality. It leaves a lingering finish with an intriguing bitter almond note.

"A naked wine"

TEMPERATURE: 15/16 ° C

FOOD PAIRING: Olive Ascolane , pasta with meat and vegetable sauce, roasted fish, fish soups, aged cheeses