

POGGIO VARANO

BIOLOGICO CERTIFICATO

POGGIO VARANO TREBBIANO D'ABRUZZO DOC MACERATO 2021

100% Trebbiano



NOME: Poggio Varano

TIPOLOGIA: Bianco

UVE: 100% Trebbiano

DOC/DOCG: DOC Trebbiano D'Abruzzo
Doc

ZONA DI PRODUZIONE: Contrada torri,
Torano Nuovo (TE)

ALTITUDINE DEL VIGNETO: 250 m s.l.m

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo
pietoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E POTATURA:

Filare a cortina semplice con cordone speronato

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.700-3.400

ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO: 85-90 quintali

EPOCA DI VENDEMMIA: metà Settembre

RACCOLTA: manuale con selezione dei
grappoli

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e pressatura
soffice, macerazione in acciaio per 3 mesi.

FERMENTAZIONE: in vasche di acciaio

AFFINAMENTO: in anfora per 8 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino. Profumo intenso,
complesso e fine con sentori balsamici,
evoluzione verso frutta bianca più matura.

Sapore persistente, equilibrato ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12° C

ABBINAMENTI: crostacei, primi piatti di
pesce, zuppe di pesce e formaggi di media
stagionatura



POGGIO VARANO

CERTIFIED ORGANIC

POGGIO VARANO TREBBIANO D'ABRUZZO DOC MACERATO 2021

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