FATTORIA NICODEMI

LE MURATE

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

DENOMINAZIONE
Trebbiano D'Abruzzo DOC

AREA
Abruzzo – Teramo area collinare

VITIGNO
Trebbiano

ALTITUDINE
250-300 m slm

NATURA DEL SUOLO
Calcareo argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Pergola abruzzese

DENSITÀ
1.600-5.000 piante/ettaro

ETÀ DEL VIGNETO
Da 15 a 35 anni

RENDIMENTO MEDIO
90 q.li/ettaro

VENDEMMIA
Seconda/terza decade di settembre

VINIFICAZIONE
Fermentazione condotta in vasche di acciaio a basse temperature (12°-13°C) per circa un periodo di 30-40 giorni. Questa pratica consente di conservare il potenziale aromatico fermentativo.

MATURAZIONE DEL VINO
Maturazione sui lieviti per 3 mesi, bâtonnage settimanale.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
1 mese

PRODUZIONE
n°40.000 bottiglie da 750 ml

NOTE ORGANOLETTICHE
Giallo paglierino. Naso intenso, ricco di sentori di fiori bianchi, note agrumate. Al palato scorrevole, equilibrato. Fresco, con una bella nota sapida che conquista.

ABBINAMENTI
Perfetto con insalate di mare e pesce crudo. Ottimo con i risotti, verdure farcite, e ideale con preparazione al Wok.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10°-12°C