



FATTORIA
NICODEMI

NOTÀRI

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC SUPERIORE



DENOMINAZIONE

Trebbiano D'Abruzzo DOC Superiore

AREA

Abruzzo – Teramo area collinare

VITIGNO

Trebbiano

ALTITUDINE

300 m slm

NATURA DEL SUOLO

Calcareo argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese

DENSITÀ

1.600 piante/ettaro

ETÀ DEL VIGNETO

>50 anni

RENDIMENTO MEDIO

60 q.li/ettaro

VENDEMMIA

Seconda/terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva e pressatura soffice. Fermentazione viene condotta da lieviti autoctoni a basse temperature (15°-16°C) per circa 15 giorni in tini di acciaio.

MATURAZIONE DEL VINO

Maturazione sui lieviti per 6 mesi con bâtonnage settimanali.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

4 mesi

PRODUZIONE

n°6.000 bottiglie da 750 ml

n°200 bottiglie formato magnum da 1,5 L

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino. Offre un'ampiezza di sentori su note floreali, fruttate ed erbe aromatiche in elegante successione. Persistenza gustativa lunghissima con una vena sapida in perfetto equilibrio con la morbidezza. Chiude con una bella vena minerale.

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti a base di pesce. Da assaggiare con piatti a base di funghi o polenta grigliata e formaggi. Si accompagna a carni bianche come il pollo allo zafferano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C