



FATTORIA
NICODEMI

COCCIOPESTO

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Il Cocciopesto Trebbiano d'Abruzzo è un ritorno al futuro. Un progetto nato con la vendemmia 2017, quando decidemmo di vinificare il Trebbiano in giare di cocciopesto, realizzate con un impasto a crudo di laterizi, frammenti lapidei, sabbia, legante e acqua, essiccato all'aria per almeno 30 giorni. Il cocciopesto differisce dalla terracotta. Si tratta di un materiale usato sin dai tempi dei Romani, la cui miscela veniva utilizzata per rivestire gli acquedotti, le cisterne e le vasche termali. Ci affascinava l'idea di vinificare le uve di una vecchia pergola di 50 anni, dalla perfetta maturazione fenolica, come si faceva una volta: con la macerazione. Le uve sono state diraspate, ma non pigiate, e fermentate nel cocciopesto con lieviti indigeni. Dopo dieci giorni di macerazione e follature manuali, eseguita la svinatura, il vino è torna nel cocciopesto per terminare la fermentazione e dove successivamente affina fino all'imbottigliamento che avviene senza filtrazione.

TIPO: BIANCO

DENOMINAZIONE: TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

AREA: ABRUZZO-TERAMO AREA COLLINARE

VARIETA': TREBBIANO

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

COMUNE: NOTARESCO

ALTITUDINE: 300 M SLM

ESPOSIZIONE: NORD-OVEST

NATURA DEL SUOLO: CALCAREO ARGILLOSO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: PERGOLA ABRUZZESE

DENSITÀ: 1.600 PIANTE/ETTARO

ETA' DEL VIGNETO: >45 ANNI

RENDIMENTO MEDIO: 50 Q.LI/ETTARO

VENDEMMIA: SECONDA/TERZA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE:

LE UVE VENGONO DIRASPATE, MA NON PIGIATE E FERMENTATE CON LIEVITI INDIGENI. LA MACERAZIONE DURA 10 GIORNI CIRCA DURANTE I QUALI SI ESEGUONO FOLLATURE MANUALI. DOPO LA SVINATO IL VINO TORNA NEL COCCIOPESTO DOVE TERMINA LA FERMENTAZIONE E CONTINUA IL SUO AFFINAMENTO FINO AL MOMENTO DELL'IMBOTTIGLIAMENTO CHE AVVIENE SENZA NESSUNA FILTRAZIONE.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 MESI

PRODUZIONE: N° 1.200 BOTTIGLIE DA 750 ML

NOTE ORGANOLETTICHE:

GIALLO PAGLIERINO. OFFRE UN'AMPIEZZA DI SENTORI SU DELICATE NOTE FLOREALI ED ERBE

AROMATICHE IN ELEGANTE SUCCESSIONE. AL PALATO SORPRENDE LA SUA VENA SAPIDA E MINERALE UN VINO CHE SI DISTINGUE PER LA SUA FORZA ESPRESSIVA, DINAMICA DI BEVA E GRANDE FINEZZA.

ABBINAMENTI:

PERFETTO CON PIATTI A BASE DI PESCE, COME INSALATE DI MARE E PESCE CRUDO. OTTIMO CON RISOTTI E VERDURE CON PREPARAZIONE CON WOK. SI ACCOMPAGNA A CARNI BIANCHE E FORMAGGI POCO STAGIONATI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C