



FATTORIA
NICODEMI

LE MURATE

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Questo è il nostro Trebbiano classico, prodotto da vigne piantate agli inizi degli anni '70 e da altre messe a dimora agli inizi del nuovo millennio. Vendemmiamo le uve con leggero anticipo per conferire al vino una nota fresca e vivace, e la sua risposta è fine ed elegante, nella scia della tradizione, ma aperta alla novità.

TIPO: BIANCO

DENOMINAZIONE: TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

AREA: ABRUZZO-TERAMO AREA COLLINARE

VARIETA': TREBBIANO

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

COMUNE: NOTARESCO

ALTITUDINE: 250-300 M SLM

ESPOSIZIONE: EST

NATURA DEL SUOLO: CALCAREO ARGILLOSO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: PERGOLA ABRUZZESE

DENSITÀ: 1.600-5.000 PIANTE/ETTARO

ETA' DEL VIGNETO: DA 15 A 35 ANNI

RENDIMENTO MEDIO: 90 Q.LI/ETTARO

VENDEMMIA: SECONDA/TERZA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE:

DIRASPATURA SEGUITA DA PRESSATURA SOFFICE E SEDIMENTAZIONE STATICA A BASSA TEMPERATURA. LA 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 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: 8°-10°C