



FATTORIA
NICODEMI

NOTARI

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC SUPERIORE



È il "cru" aziendale bianco, prodotto per la prima volta nel 2004 da uve Trebbiano raccolte in un appezzamento di 40 anni scelto per la qualità delle sue uve. L'età del vigneto e la sua particolare esposizione a nord-est, con escursione termica e ottima ventilazione estiva, conferiscono al vino una complessità ed un'eleganza in cui spiccano mineralità e sapidità. Certamente un Trebbiano espressione di territorio e tradizione.

TIPO: BIANCO

DENOMINAZIONE: TREBBIANO D'ABRUZZO DOC SUPERIORE

AREA: ABRUZZO-TERAMO AEREA COLLINARE

VARIETA': TREBBIANO

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

COMUNE: NOTARESCO

ALTITUDINE: CIRCA 300 M SLM

ESPOSIZIONE: NORD-EST

NATURA DEL SUOLO: CALCAREO ARGILLOSO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: PERGOLA ABRUZZESE

DENSITÀ: 1.600 PIANTE/ETTARO

ETA' DEL VIGNETO: >40 ANNI

RENDIMENTO MEDIO : 60 Q.LI/ETTARO

VENDEMMIA: SECONDA/TERZA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE:

DIRASPATURA DELL'UVA E PRESSATURA SOFFICE. DECANTAZIONE DEL MOSTO A FREDDO. LA FERMENTAZIONE VIENE CONDOTTA DA LIEVITI AUTOCTONI A BASSE TEMPERATURE (15°-16°C) PER CIRCA 15 GIORNI IN TINI DI ACCIAIO. MATURAZIONE SUI LIEVITI PER 6 MESI CON BÂTONNAGE SETTIMANALI.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 MESI

PRODUZIONE: N° 10.000 BOTTIGLIE DA 750 ML E 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, COME LA CODA DI ROSPO. 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