



FATTORIA
NICODEMI

COCCIOPESTO

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



DENOMINAZIONE

Trebbiano D'Abruzzo DOC

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

50 q.li/ettaro

VENDEMMIA

Seconda/terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate, ma non pigiate e fermentate con lieviti indigeni. Macerazione per 10 giorni circa durante i quali si eseguono follature manuali.

MATURAZIONE DEL VINO

Dopo la svinatura 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

3 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