



Trebbiano d'Abruzzo 2017

Cantina: Nic Tartaglia

Denominazione: Trebbiano d'Abruzzo DOC

Tipologia: Bianco

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Trebbiano Abruzzese

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Trebbiano d'Abruzzo DOC

Annata: 2017

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 6 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Bianche, Insalate di Riso, Pesce, Verdure Grigliate

Bottiglie prodotte: 3000

Invecchiamento: fino al 2019

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Nic Tartaglia coltiva il trebbiano abruzzese in un vigneto di 36 anni a 307 metri sul livello del mare, sui colli pescaresi. La raccolta avviene a fine settembre mentre la fermentazione alcolica viene effettuata a temperatura controllata a 15°C per circa 30 giorni. Pressatura soffice e illimpidimento statico consentono di mantenere la lavorazione il più naturale possibile, senza l'utilizzo della chimica né in vigneto, né in cantina. Il controllo della fase di affinamento (che avviene in acciaio) consente di impedire lo svolgersi della fermentazione malolattica, mentre l'imbottigliamento viene effettuato la primavera successiva alla vendemmia.

Note di degustazione

Il Trebbiano Doc di Nic Tartaglia è un vino naturale che si presenta di un colore giallo paglierino, brillante e di media intensità. Al naso percepiamo subito il profumo della frutta esotica e di frutta gialla matura. Al palato è avvolgente, corposo e persistente, con un'acidità bilanciata che lo rende idoneo per un aperitivo, ma anche per un pasto a base di piatti mediamente elaborati di terra e di mare. Servire a 10°C.