

Trabocchetto

Colline Pescaresi IGT 2014

Cantine Talamonti

Il Trabocchetto Colline Pescaresi Igt delle Cantine Talamonti è un Pecorino che riveste da sempre un significato simbolico e permeante della tradizione marinara della regione Abruzzo. Il Trabocco (o trabucco) rappresentava infatti una innovazione nelle tecniche di pescaggio importata dal medio oriente. Le prime tracce letterarie, datate diciottesimo secolo, rivelano quanto quest'antica costruzione da pesca divenne ben presto tipica nella Costa Adriatica. Realizzato esclusivamente in legno, il Trabocco permetteva ai Pescatori di lavorare nelle peggiori condizioni metereologiche.

Il Trabocco si identifica prevalentemente come una lunga passerella in legno che attraversa il mare, ancorata alle rocce costiere. Lunghe braccia o tiranti sostengono una enorme rete chiamata "Trabocchetto". Tra le finalità anche quella di esplorare le correnti al fine di intercettare i branchi di pesci che si muovevano verso la costa. In epoca medievale il termine Trabocchetto fu usato per indicare i più potenti strumenti di offesa delle armate Europee. Giganti in legno, catapulte utilizzate dai centurioni all'assalto di fortezze e castelli attraverso l'Europa e terribilmente temute.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Colline Pescaresi

Denominazione IGT

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Loreto Aprutino

Vitigno Pecorino 100%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Colore giallo paglierino brillante

Gusto Fresca ed equilibrata acidità

Profumo Note fruttate con sfumature fresche di mela renetta, pera matura, fiori di ginestra e gelsomino.

Abbinamenti Contorni di tempura vegetale, antipasti di molluschi crudo, secondi piatti di pesce arrosto

Temperatura di servizio 10°C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 300 mt m

Tipologia terreno Argilloso, mediamente calcareo

Epoca vendemmia Metà settembre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione In seguito alla diraspapigliatura vengono eseguite una

macerazione a freddo ed una spremitura soffice

Maturazione Il mosto ricavato viene quindi fermentato in serbatoi di acciaio inox per 12 giorni a 16-18 °C con lieviti controllati

Affinamento 2 mesi in bottiglia