

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 difatti 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 diraspapigiatura 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