

# Trebbiano

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2010

Emidio Pepe

Il Trebbiano d'Abruzzo Doc Emidio Pepe è, come il Montepulciano dell'azienda, un vino prodotto con uve autoctone che trova qui grandissima espressione. È un vino elegante e raffinato con grandi capacità d'invecchiamento. La sua bella acidità unita all'equilibrio aromatico fanno di lui un vino fine ma complesso al tempo stesso. La vicinanza al Gran Sasso garantisce delle belle escursioni termiche che favoriscono lo sviluppo dei profumi e la vicinanza al mar Adriatico influenza favorevolmente l'uva, donando sempre un forte tono minerale ed una bella sapidità a questo Trebbiano.

Questo Trebbiano è una vera e propria bandiera per il vitigno abruzzese. E' una storia lunga 50 anni che Emidio Pepe e la sua famiglia continuano a raccontare. E' in tempi non sospetti che iniziano a lavorare nell'ottica del biodinamico. L'azienda è diventata un chiaro esempio di portabandiera della naturalità; ancora contadini nel profondo del cuore, con la passione per il vino fatto come una volta, capaci di unire il fascino dell'antico con l'evoluzione del moderno, riescono a dare a questo Trebbiano proprio questo: la storia di un terroir e della sua autenticità

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Trebbiano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2010
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Torano Nuovo
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Trebbiano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino intenso
<b>Gusto</b>	In bocca è materico, avvolgente e al tempo stesso schietto nel rivelare una certa freschezza e un inconfondibile tono marino. Chiude con un finale caldo e di grande persistenza
<b>Profumo</b>	Note fruttate e floreali a cui segue una caratteristica traccia ammandorlata
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri neri ;Wine Spectator 91
--------------	---

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso medio impasto
<b>Allevamento</b>	Filare
<b>Densità impianto</b>	3.300 ceppi per ettaro
<b>Età ceppi</b>	30 anni
<b>Resa per ettaro</b>	3.300 ceppi per ettaro
<b>Metodi di difesa</b>	A: in vigna si usano solo cristalli di rame e zolfo di miniera, non diamo diserbanti o concimi chimici. Vengono fatti i sovesci solo nelle annate in cui il vigneto ne ha bisogno
<b>Vinificazione</b>	pigiata con i piedi in una vasca di legno. Fermenta sana in vasche di cemento vetrificate da 22 o 30 hl, senza aggiunta di lieviti selezionati
<b>Affinamento</b>	In bottiglia. Imbottigliamento a mano senza chiarificare e filtrare
<b>Solfiti</b>	50 mg/l