

Notàri

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2011

Fattoria Nicodemi

Il Trebbiano d'Abruzzo Doc Notàri della Fattoria Nicodemi, azienda che sorge sulle colline teramane, è sinonimo come essa stessa di qualità e punto di riferimento indiscutibile. E' il "cru" aziendale bianco, prodotto per la prima volta nel 2004 da uve Trebbiano di una vigna vecchia di 40 anni e selezionata per la qualità delle uve. L'età del vigneto e la sua particolare esposizione a nord-est, con escursione termica e ottima ventilazione estiva, conferiscono al vino una complessità ed un'eleganza in cui spiccano mineralità e sapidità.

Il Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOC "Notàri" di Nicodemi è pieno e succoso, fresco e gradevole. Appagante.

CARATTERISTICHE

Tipò Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2011

Classificazione Superiore

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Notaresco

Vitigno Trebbiano Abruzzo 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino

Gusto Persistenza gustativa lunghissima con una vena sapida in perfetto equilibrio con la morbidezza. Chiude con una bella vena minerale

Profumo Offre un'ampiezza di sentori su note floreali, fruttate ed erbe aromatiche in elegante successione

Abbinamenti Zuppe di cozze alla marinara, primi con pesce, secondi piatti di pesce

Temperatura di servizio 10 - 12

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Nord-Est

Altitudine 300 m

Tipologia terreno Calcareo argilloso di medi impasto

Allevamento Pergola abruzzese

Densità impianto 1.600 piante per ettaro

Età ceppi 40 anni

Resa per ettaro 60 quintali

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Díraspatura dell'uva e pressatura soffice.

Decantazione del mosto a freddo. La fermentazione viene condotta da lieviti autoctoni a basse temperature (15° - 16°C) per circa 15 giorni in tini di acciaio

Maturazione Sui lieviti per 6 mesi con bâtonnage settimanali

Affinamento In bottiglia per 5 mesi