

# 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 indiscusso. 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Trebbiano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2011
<b>Classificazione</b>	Superiore
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Notaresco
<b>Vitigno</b>	Trebbiano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Gusto</b>	Persistenza gustativa lunghissima con una vena sapida in perfetto equilibrio con la morbidezza. Chiude con una bella vena minerale
<b>Profumo</b>	Offre un'ampiezza di sentori su note floreali, fruttate ed erbe aromatiche in elegante successione
<b>Abbinamenti</b>	Zuppe di cozze alla marinara, primi con pesce, secondi piatti di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Nord-Est
<b>Altitudine</b>	300 m
<b>Tipologia terreno</b>	Calcereo argilloso di medi impasto
<b>Allevamento</b>	Pergola abruzzese
<b>Densità impianto</b>	1.600 piante per ettaro
<b>Età ceppi</b>	40 anni
<b>Resa per ettaro</b>	60 quintali

**Tipo raccolta** Manuale

**Vinificazione** Diraspatura 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