

Nativae

Trebbiano d'Abruzzo DOP 2012

Tenuta Ulisse

Il vino Nativae Trebbiano D'Abruzzo Dop della Tenuta Ulisse è un prodotto biologico ottenuto tramite fermentazione spontanea in vasche di cemento con lieviti naturalmente presenti sull'uva. Le uve provengono da un vecchio vigneto coltivato secondo le regole dell'ecosostenibilità, senza alcun trattamento di sintesi. Tenuta Ulisse e la sua filosofia del vino si esprimono al meglio nella naturalità e nella naturalezza del nuovo prodotto, i cui profumi, la cui piacevolezza, i cui aromi richiamano alla mente una storia antica in perfetta sintonia con le potenzialità del territorio

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione DOP

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Crecchio

Certificazione Biologico

Vitigno Trebbiano Abruzzo 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino con riflessi verdolini

Gusto C'è mineralità e sapidità, subito sembra ricordare la terrosità del Trebbiano D'Abruzzo, ma poi, con il passare dei minuti, si apre a sensazioni più complesse. Dinamico, ogni piccolo sorso svela una nuova dimensione rivelando sfaccettature sempre diverse

Profumo Al naso si presenta ampio ed elegante, di grande respiro

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 14 - 16° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno Ghiaioso

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 4.000 ceppi per ettaro

Età ceppi 15-20 anni

Epoca vendemmia Prima decade di settembre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di cemento senza controllo della temperatura

con lieviti autoctoni, nessuna filtrazione
Maturazione in vasche di cemento fino all'imbottigliamento
Affinamento In bottiglia