

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