

# Vigna di Capestrano

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2011

Valle Reale

---

Il Trebbiano d'Abruzzo Doc Vigna di Capestrano è il primo vigneto, coltivato a Trebbiano d'Abruzzo, nel quale nel 2007 Valle Reale ha portato a termine la prima fermentazione spontanea. Si tratta di una piccola parcella della vigna situata sotto il paese, in corrispondenza di un piccolo stagno, ricco di vegetazione e confinante con l'antica proprietà del convento dei frati francescani.

Furono proprio questi monaci infatti ad iniziare la produzione del trebbiano a fermentazione spontanea a partire dal 1400.

L'ambiente tutt'oggi incontaminato attraversato dalle acque limpide del Tirino, (il fiume più pulito d'Italia), conserva un patrimonio di lieviti irripetibile in grado di trasmettere al vino una personalità straordinaria.

La sorgente di Capestrano mitiga e caratterizza i vini in maniera inconfondibile, donando quelle caratteristiche di fiori uniche di questo vino. La vigna è andata in produzione nella vendemmia 2003 per la prima volta, e proprio da questo vigneto sono state messe le basi per le vinificazioni dei singoli vigneti.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Bianco

**Disciplinare** Trebbiano d'Abruzzo

**Denominazione** DOC

**Annata** 2011

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Abruzzo

**Localizzazione** San Calisto

**Certificazione** Biodinamico

**Vitigno** Trebbiano Abruzzo 100%

**Gradazione** 14.50 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Paglierino molto carico, con una evidente velatura che ne denota la non filtrazione

**Gusto** All'assaggio, la spiccatà acidità esalta le note minerali, rendendolo piacevolmente bevitabile. La finezza e l'eleganza completano la particolarità e l'unicità delle sue espressioni aromatiche

**Profumo** Al naso la mineralità, unita a sentori di frutta tropicale e agrumi è dominante

**Abbinamenti** Secondi piatti di carni bianche speziate dal gusto orientale

## DATI DI PRODUZIONE

**Tipologia terreno** Sassoso

**Allevamento** Guyot

**Densità impianto 6.700 per ceppo**

**Tipo raccolta** Manuale

**Vinificazione** Con lieviti indigeni senza chiarificazione e filtrazione

**Affinamento** Un anno in acciaio ad affinare sui lieviti