

San Clemente Bianco

Abruzzo DOC 2009

[Zaccagnini](#)

Il San Clemente Bianco della cantina Zaccagnini è un Abruzzo Bianco DOC importante e strutturato che, se lo vorrete, saprà affinarsi e acquisire grande pregio nel corso degli anni. Un vino ideale biglietto da visita per chi vorrà scoprire le tradizioni e i sapori d'Abruzzo.

San Clemente è il nome di questo particolare vigneto che produce le luminose ed eleganti uve Trebbiano d'Abruzzo. San Clemente è anche il nome dell'abbazia medievale che sorge proprio accanto alla cantina. Ma non lasciatevi ingannare: questo vino è uno sforzo di modernità che non è così timido da utilizzare barriques nuove di rovere francese per conferirgli quella complessità che lo rendono l'ottimo vino che è.

CARATTERISTICHE

Tipos Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2009

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Bolognano

Vitigno Trebbiano d'Abruzzo ;Pecorino ;Passerina

Gradazione 13.00 % vol.

Zuccheri 5,20 g/l g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino

Gusto Al palato rivela tutta la sua stoffa con corpo elegante e pieno in cui la componente aromatica dei vitigni risulta ben equilibrata

Profumo Bouquet complesso, profumo agrumato che si fonde in maniera armonica con gli aromi primari dei vitigni

Abbinamenti Secondi piatti di pesce preparazioni ricche e importanti, secondi piatti di carni bianche

Temperatura di servizio 13° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno Argilloso calcareo

Allevamento Filare

Resa per ettaro 90 quintali

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Pigiatura soffice delle uve, pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore, illimpidimento del mosto a freddo. Ogni singolo mosto fermenta in barriques di rovere francese, nuove 100%

Maturazione Ultimata la fermentazione il vino si assembla in vasca

d'acciaio con ulteriore affinamento di 12 mesi prima
dell'imbottigliamento

Affinamento Almeno 6 mesi in bottiglia

Invecchiamento In vendita 2 anni dopo la vend
consigliato