

PASETTI

“Madonnella”

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Anno di produzione: 2014

Zona di Produzione: I vigneti si estendono nel Comune di Capestrano ai piedi del massiccio centrale Gran Sasso sui Monti della Laga a 450 m s.l.m.. La densità degli impianti è di 5200 ceppi per ettaro con una resa media che va dai 90-100 quintali (ha). E' un ambiente incontaminato, all'interno del parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, caratterizzato da altissima luminosità, bassa umidità atmosferica, frequenti brezze, un'escursione termica tra giorno e notte che nell'epoca della maturazione può raggiungere anche i 15 gradi centigradi a beneficio di una maturazione completa ed equilibrata, con elevato accumulo nel frutto di precursori aromatici. Il suolo è ciottoloso con alta capacità di drenaggio, non si compatta con il passaggio ed è sempre accessibile dopo le piogge. Le caratteristiche di questo ambiente favoriscono la sanità naturale della pianta e lo rendono quindi particolarmente vocato a una viticoltura a basso impatto ambientale.

Storia del Vino: La presenza del vitigno trebbiano nell'Italia centrale si può far risalire all'epoca romana. Infatti Plinio descrive un “Vinum Trebulanum”,derivante dal sostantivo trebula, con il significato di casale o fattoria. Il termine Trebbiano indica un vino bianco locale, la cui evoluzione e caratterizzazione è direttamente legata alle influenze delle condizioni ambientali. Oggi un gran numero di vitigni portano questo nome (nella provincia de L'Aquila i vitigni a bacca bianca piu coltivati, oltre al trebbiano, sono: il campolese, della famiglia della passerina e la malvasia di Capestrano). Questi vitigni costituiscono la base del vino bianco a denominazione più importante e diffuso della regione Abruzzo, il cui disciplinare è stato più volte adeguato, per meglio rispondere all'evoluzione delle esigenze di un consumatore sempre più attento alla qualità. Inoltre l'incidenza del fattore umano è fondamentale poiché, attraverso la definizione e il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche,oggi si riesce a ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità. Il Trebbiano d'Abruzzo presenta un grappolo di grandezza media con uno o due ali spesso pronunciate, acino medio piccolo di colore verde a dorato in piena maturazione. Mediamente ha una buona resistenza alle principali avversità atmosferiche. Il nome madonnella identifica una zona di possesso dell'azienda Pasetti, situata nel comune di Capestrano: qui sorgeva una piccola chiesa del Settecento, un importante luogo di culto anticamente devoto agli abitanti del posto.

Vendemmia: la maturazione è di seconda epoca,generalmente si va dal 10 al 20 settembre

Vinificazione e affinamento: criomacerazione delle uve per 24 ore a 6 °C. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni. Affinamento sulle fecce nobili per 6 mesi e successivi 12 mesi in bottiglia

Modo di Servirlo: lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo. Va servito a temperatura di 8 - 10° C.

Caratteri Organolettici: giallo paglierino brillante, esplose con il suo bouquet di agrumi e frutta a polpa gialla, con delicate sfumature di ginestre e fiori di campo. Un vino di ottima sapidità e mineralità. L'impronta di pulita freschezza e acidità si completa con una buona persistenza e struttura, una grande rotondità e il finale leggermente ammandorlato. Un lungo affinamento in bottiglia consente di apprezzarlo nella sua evoluzione.

Abbinamenti Gastronomici: pesci cotti e crudi, pesci al forno o grigliati, brodetti, carni bianche lessate o arrostiti, primi piatti con verdure, minestre di legumi, risotti in bianco, piatti a base di uova, formaggi a pasta molle.

Modi di Conservazione: la bottiglia deve essere tenuta preferibilmente in posizione orizzontale in ambiente lontano da fonti dirette di luce e rumore, con una temperatura tra i 15-16 gradi ed un'umidità intorno al 60-80%.

Dati Analitici:

Gradazione Alcolica:	13,00% Vol.
Zuccheri:	2,70 gr/lit
Acidità Totale:	6,50 gr/lit
Ph	3,30 gr/lit
Estratto	24,60 gr/lit