

PASETTI

Testarossa

Bianco Terre Aquilante Igt

Anno di Produzione: 2013

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. Il vigneto si estende su un versante collinare che risale il versante orientale della valle (esposizione sud-ovest). La densità dei nostri impianti è di 5200 ceppi per ettaro con una resa media che va dai 90-100 quintali (ha). E' un ambiente incontaminato, 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 20 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. (L'altopiano di Capestrano rappresenta un "terroir" viticolo pedemontano del tutto particolare, la cui alta vocazione qualitativa è stata riscoperta in tempi relativamente recenti, anche in relazione al riscaldamento globale del clima, i cui effetti qui non si fanno sentire in modo negativo).

Storia del Vino: questo Bianco viene ottenuto da uve Trebbiano e Pecorino pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto, decantato e reso limpido a bassa temperatura viene fermentato in piccole botti di rovere da 225 e 550 lt dove permane per 12 mesi successivi alla vendemmia, sostando e maturando sulle fecce nobili di fermentazione.

Caratteri Organolettici: un vino giallo dorato e brillante. Il suo intenso bouquet si apre con sentori di fiori bianchi appassiti e frutta secca, salvia, vaniglia e curry. Una note di fumè accompagna il burro fuso che restituisce al palato una piena sensazione di rotondità avvolgente morbidezza e lunga persistenza. Elegante e armonico, la sua freschezza e complessità aromatica gli consentono di essere apprezzato dopo diversi anni

Vendemmia: Prima decade di Settembre.

Vinificazione: In bianco, criomacerazione a 4°C per 18/24 ore, con pressatura e pigiatura soffice. L'immediata refrigerazione del mosto favorisce la sua decantazione e l'eliminazione dei torbidi sospesi. La fermentazione avviene in barriques. Fermentazione malolattica assente.

Affinamento: 12 mesi in barriques e successivamente 6 mesi in bottiglia.

Modo di Servirlo: lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo. Si consiglia di servire a temperatura di 10- 12 ° C in bicchieri di media dimensione.

Abbinamenti Gastronomici: trova abbinamenti felici con piatti strutturati e profumati come pesce al forno con erbe aromatiche, pietanze speziate, carni bianche elaborate, formaggi stagionati o erborinati.

Modi di Conservazione: la bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12-18 gradi ed una umidità intorno al 50%. Il vino si presta ad un invecchiamento di ulteriore 2-3 anni dalla sua immissione al consumo.

Dati Analitici medi:

Gradazione Alcolica:	14,30 % Vol.
Zuccheri residui:	2,5 g/l
pH	3,50 g/l
Acidità Totale:	5,90g/l
Estratto	26,15 g/l

