

PASETTI

“Zarachè”

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Anno di produzione: 2015

Zona di Produzione: I vigneti si estendono nel Comune di Capecetrano ai piedi del massiccio centrale Gran Sasso sui Monti della Laga a 450 m s.l.m. La densità dei nostri impianti è di 5200 ceppi per ettaro con una resa media che va dai 110 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 Capecetrano 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). I primi insediamenti delle popolazioni sul Tirino risalgono al V secolo A.C. durante le molteplici invasioni dei saraceni. Il ritrovamento del Guerriero di Capecetrano ne è la testimonianza.

Storia del vino: il vino è ottenuto dal Trebbiano d'Abruzzo e dalla Cococciola che crescono sull'alta collina. La produzione è di 110 quintali per ettaro.

Caratteri Organolettici: Giallo paglierino e brillante, presenta all'olfatto una gradevole fragranza con sentori di frutta fresca e matura, al gusto spicca la vena acidula con ammandorlato sul finale e una leggera pungenza data dal frizzante, di buona persistenza.

Vendemmia: Prima decade di Settembre.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e criomacerazione 6°C, si effettua la pressatura soffice delle uve e la pulizia del mosto. La fermentazione in acciaio inox avviene a bassa temperatura.

Affinamento: 2 mesi in acciaio sulle fecce nobili e successivi 3 mesi in bottiglia.

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

Abbinamenti Gastronomici: si accompagna a primi piatti con verdure, frutti di mare, antipasti di pesce cotti e crudi e pesci in genere al forno o grigliati.

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: 13,05% Vol.
Zuccheri: 2,90 gr/lt
Acidità Totale: 5,45 gr/lt
Estratto 20,75 gr/lt