
PORTAPARETE

TREBBIANO D'ABRUZZO
DOP



DATI ANALITICI

Alcol: 12,00 - 12,50 % v/v

Zuccheri: 3,00 - 3,50 g/l

pH: 3,20 - 3,30

Acidità totale: 5,00 – 6,00 g/l

Acidità volatile: 0,20 - 0,30 g/l

ABBINAMENTI

Crudi di mare, primi piatti in bianco, brodetto alla pescarese o carni bianche

UVA

ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti si estendono nel Comune di Capestrano a 450 m s.l.m. all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

L'areale è caratterizzato da elevate escursioni termiche che preservano l'acidità e migliorano la sintesi degli aromi. Il suolo, di matrice ciottolosa-sabbiosa, è ideale per conferire ai vini mineralità e sapidità.

CARATTERISTICHE DELLA VARIETA':

Il Trebbiano Abruzzese è un vitigno autoctono vigoroso, caratterizzato da grappoli medio-grandi. È una varietà resiliente che matura tardivamente, nota soprattutto per la capacità di mantenere una buona acidità naturale e un basso contenuto zuccherino, garantendo freschezza e sapidità costanti anche in annate calde.

VINO

VIGNETO

Trebbiano 100%, densità di 4200 ceppi/ha, resa massima da disciplinare di 170 q/ha, raccolta meccanica nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a freddo, seguite da una sfeccatura molto grossolana, in modo da lasciare il vino ad affinare sulle fecce fini. Infine la stabilizzazione che avviene per decantazione a freddo.

AFFINAMENTO

Solo acciaio con affinamento sulle fecce fini. Da conservare a 14 - 16 °C e consumare preferibilmente entro 4 anni dalla vendemmia.

ANALISI SENSORIALE

Colore giallo paglierino limpido. Un bouquet raffinato di mela verde e biancospino, sfumato da delicate note di erbe aromatiche. In bocca rivela freschezza e sapidità, chiudendo con un finale persistente.
