



**PASETTI**  
SCHEDA TECNICA

## Zaraché Trebiano d'Abruzzo D.O.C.



### Zona di Produzione:

si individua nel comprensorio di Pescosansonesco (PE), in zona pedemontana a 550 mt. sul livello del mare. Ai piedi del massiccio del Gran Sasso d'Italia, in una zona molto ventilata, sottosuolo roccioso ricco di minerali, forti escursioni termiche, con terreno argilloso/calcareo.

### Storia del Vino:

si ottiene dalla vinificazione delle uve Trebbiano d'Abruzzo, Cococciola provenienti da vigneti ubicati in alta collina. La resa media delle uve è di 110 quintali per ettaro. Dopo la pigiatura, si effettua la pressatura soffice delle uve e la pulizia del mosto portando ad una temperatura di 5/7 gradi per un periodo di 18/24 ore. La fermentazione in acciaio inox avviene a bassa temperatura.

### Caratteri Organolettici:

Giallo paglierino 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:

In bianco, con pigiatura e pressatura soffice, con immediata refrigerazione per eliminare i torbidi in sospensione. Criomacerazione per 18/24 ore. Acciaio 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: 13,00 - 13,50 % Vol.

Zuccheri: 2,50 - 3,00 g/l

pH: 3,20 - 3,40 g/l

Acidità Totale: 5,50 - 6,00 g/l

Acidità volatile: 0,15 - 0,25 g/l