

TREBBIANO D'ABRUZZO

BAG-IN-BOX

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Favorita da un territorio ad altissima vocazione vitivinicola, l'azienda è certificata biologica, confermando la strada ricca di passione nel selezionare uve di alta qualità da lavorare con pazienza e dedizione in vigna e in cantina.

Vitigno

Trebbiano d'Abruzzo

Caratteristiche del vitigno

Vitigno molto vigoroso, probabilmente originario del bacino orientale del Mediterraneo, si è diffuso dapprima in Italia e successivamente in Francia (Ugni Blanc). Nel nostro paese viene coltivato principalmente nel Centro e al Sud, mentre nel Nord è coltivato limitatamente ad alcune aree viticole calde e soleggiate.

Caratteri ampelografici: la varietà della popolazione è abbastanza omogenea a parte la presenza di acinellatura dolce pronunciata in alcuni biotipi e la forma del grappolo che può biforcare o meno in punta. Germoglio ad apice semi-espanso, lanuginoso, di colore bianco con riflessi dorati.

Foglia grande, pentagonale, trilobata, a lembo bolloso, pagina inferiore tendenzialmente lanuginosa. Seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti. Grappolo grande, cilindrico o conico

con ali evidenti, giustamente spargolo o semicompatto. Acino medio, sferoide, di colore giallo chiaro, trasparente; buccia di media consistenza; polpa sciolta, succosa, acidula-dolce, neutra.

Attitudini culturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione semieretto e tralci robusti ad internodo medio di facile rottura basale nella prima fase vegetativa. Si adatta ad ambienti diversi preferendo i climi caldo-asciutti ove può dare un prodotto di buona qualità; soffre la prolungata siccità estiva.

Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento, pur preferendo potature medio-lunghe e ricche; accetta speroni di 3-4 gemme nel Centro-Sud Italia. I tralci, onde evitarne la rottura, nella controspalliera devono essere opportunamente legati o inseriti in un doppio filo a binario.

Epoca di germogliamento: tardiva.

Epoca di maturazione: tardiva.

Produzione: abbondante e costante; la prolungata siccità estiva nei climi caldi riduce la produzione e la qualità dell'uva per cui sono indispensabili adeguate irrigazioni o terreni freschi.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, un po' sensibile all'oidio. Sfugge alle brinate tardive ma risente del vento e dei freddi invernali.

Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino, con profumo leggero di fiori, snello di corpo, vivace di acidità, abbastanza sapido, di buona beva.

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Caratteristiche sensoriali

Il Trebbiano d'Abruzzo 420 ha un colore giallo paglierino intenso ed un naso ricco, gradevolmente floreale e fruttato allo stesso tempo. Il sapore è asciutto, armonico e sapido con un retrogusto amarognolo tipico del vitigno. La buona struttura e la componente acida ben marcata rendono il nostro trebbiano memorabile per freschezza, eleganza e piacevolezza.

Area dei vigneti

Martinsicuro.

Abbinamenti

Ottimo con qualsiasi pietanza marinara, dai crudi al pesce azzurro, il Trebbiano 420 può essere ottimo anche con piatti di pasta fredda o conditi con sughi leggeri.

Va servito a 8/10 °C.

ALC. 12,7%



IT BIO 009
Agricoltura UE