

TREBBIANO D'ABRUZZO

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.

420 - 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.

~~ANNO: 2014~~ ALC. 12,7%



IT BIO 009
Agricoltura UE