



Trebbiano

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2010

Emidio Pepe

Il Trebbiano d'Abruzzo Doc Emidio Pepe è, come il Montepulciano dell'azienda, un vino prodotto con uve autoctone che trova qui grandissima espressione. È un vino elegante e raffinato con grandi capacità d'invecchiamento. La sua bella acidità unita all'equilibrio aromatico fanno di lui un vino fine ma complesso al tempo stesso. La vicinanza al Gran Sasso garantisce delle belle escursioni termiche che favoriscono lo sviluppo dei profumi e la vicinanza al mar Adriatico influenza favorevolmente l'uva, donando sempre un forte tono minerale ed una bella sapidità a questo Trebbiano.

Questo Trebbiano è una vera e propria bandiera per il vitigno abruzzese. E' una storia lunga 50 anni che Emidio Pepe e la sua famiglia continuano a raccontare. E' in tempi non sospetti che iniziano a lavorare nell'ottica del biodinamico. L'azienda è diventata un chiaro esempio di portabandiera della naturalità; ancora contadini nel profondo del cuore, con la passione per il vino fatto come una volta, capaci di unire il fascino dell'antico con l'evoluzione del moderno, riescono a dare a questo Trebbiano proprio questo: la storia di un terroir e della sua autenticità

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trebbiano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2010
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Torano Nuovo
Certificazione	Biologico
Vitigno	Trebbiano Abruzzo 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino intenso
Gusto	In bocca è materico, avvolgente e al tempo stesso schietto nel rivelare una certa freschezza e un inconfondibile tono marino. Chiude con un finale caldo e di grande persistenza
Profumo	Note fruttate e floreali a cui segue una caratteristica traccia ammandorlata
Abbinamenti	Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri neri ;Wine Spectator 91
--------------	---

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Argilloso medio impasto
Allevamento	Filare
Densità impianto	3.300 ceppi per ettaro
Età ceppi	30 anni
Resa per ettaro	3.300 ceppi per ettaro
Metodi di difesa	A: in vigna si usano solo cristalli di rame e zolfo di miniera, non diamo diserbanti o concimi chimici. Vengono fatti i sovesci solo nelle annate in cui il vigneto ne ha bisogno
Vinificazione	pigiata con i piedi in una vasca di legno. Fermenta sana in vasche di cemento vetrificate da 22 o 30 hl, senza aggiunta di lieviti selezionati
Affinamento	In bottiglia. Imbottigliamento a mano senza chiarificare e filtrare
Solfiti	50 mg/l