



Notàri

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2011

Fattoria Nicodemi

Il Trebbiano d'Abruzzo Doc Notàri della Fattoria Nicodemi, azienda che sorge sulle colline teramane, è sinonimo come essa stessa di qualità e punto di riferimento indiscusso. E' il "cru" aziendale bianco, prodotto per la prima volta nel 2004 da uve Trebbiano di una vigna vecchia di 40 anni e selezionata per la qualità delle uve. L'età del vigneto e la sua particolare esposizione a nord-est, con escursione termica e ottima ventilazione estiva, conferiscono al vino una complessità ed un'eleganza in cui spiccano mineralità e sapidità.

Il Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOC "Notàri" di Nicodemi è pieno e succoso, fresco e gradevole. Appagante.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trebbiano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2011
Classificazione	Superiore
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Notaresco
Vitigno	Trebbiano Abruzzo 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Persistenza gustativa lunghissima con una vena sapida in perfetto equilibrio con la morbidezza. Chiude con una bella vena minerale
Profumo	Offre un'ampiezza di sentori su note floreali, fruttate ed erbe aromatiche in elegante successione
Abbinamenti	Zuppe di cozze alla marinara, primi con pesce, secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio	10 - 12

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Nord-Est
Altitudine	300 m
Tipologia terreno	Calcereo argilloso di medi impasto
Allevamento	Pergola abruzzese
Densità impianto	1.600 piante per ettaro
Età ceppi	40 anni
Resa per ettaro	60 quintali

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Diraspatura dell'uva e pressatura soffice.
Decantazione del mosto a freddo. La fermentazione viene condotta da lieviti autoctoni a basse temperature (15° - 16°C) per circa 15 giorni in tini di acciaio

Maturazione Sui lieviti per 6 mesi con bâtonnage settimanali

Affinamento In bottiglia per 5 mesi