



# Nativae

Trebbiano d'Abruzzo DOP 2012

Tenuta Ulisse

---

Il vino Nativae Trebbiano D'Abruzzo Dop della Tenuta Ulisse è un prodotto biologico ottenuto tramite fermentazione spontanea in vasche di cemento con lieviti naturalmente presenti sull'uva. Le uve provengono da un vecchio vigneto coltivato secondo le regole dell'ecosostenibilità, senza alcun trattamento di sintesi. Tenuta Ulisse e la sua filosofia del vino si esprimono al meglio nella naturalità e nella naturalezza del nuovo prodotto, i cui profumi, la cui piacevolezza, i cui aromi richiamano alla mente una storia antica in perfetta sintonia con le potenzialità del territorio

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Trebbiano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOP
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Crecchio
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Trebbiano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdolini
<b>Gusto</b>	C'è mineralità e sapidità, subito sembra ricordare la terrosità del Trebbiano D'Abruzzo, ma poi, con il passare dei minuti, si apre a sensazioni più complesse. Dinamico, ogni piccolo sorso svela una nuova dimensione rivelando sfaccettature sempre diverse
<b>Profumo</b>	Al naso si presenta ampio ed elegante, di grande respiro
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	14 - 16° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Ghiaioso
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	4.000 ceppi per ettaro
<b>Età ceppi</b>	15-20 anni
<b>Epoca vendemmia</b>	Prima decade di settembre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di cemento senza controllo della temperatura

con lieviti autoctoni, nessuna filtrazione

**Maturazione** in vasche di cemento fino all'imbottigliamento

**Affinamento** In bottiglia