Vigna di Capestrano

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2011

Valle Reale

Il Trebbiano d'Abruzzo Doc Vigna di Capestrano è il primo vigneto, coltivato a Trebbiano d'Abruzzo, nel quale nel 2007 Valle Reale ha portato a termine la prima fermentazione spontanea. Si tratta di una piccola parcella della vigna situata sotto il paese, in corrispondenza di un piccolo stagno, ricco di vegetazione e confinante con l'antica proprietà del convento dei frati francescani.
Furono proprio questi monaci infatti ad iniziare la produzione del trebbiano a fermentazione spontanea a partire dal 1400.

L'ambiente tutt'oggi incontaminato attraversato dalle acque limpide del Tirino, (il fiume più pulito d'Italia),conserva un patrimonio di lieviti irripetibile in grado di trasmettere al vino una personalità straordinaria.

La sorgente di Capestrano mitiga e caratterizza i vini in maniera inconfondibile, donando quelle caratteristiche di fiori uniche di questo vino. La vigna è andata in produzione nella vendemmia 2003 per la prima volta, e proprio da questo vigneto sono state messe le basi per le vinificazioni dei singoli vigneti.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trebbiano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	San Calisto
Certificazione	Biodinamico
Vitigno	Trebbiano Abruzzo 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Paglierino molto carico, con una evidente velatura che ne denota la non filtrazione
Gusto	All'assaggio, la spiccata acidità esalta le note minerali, rendendolo piacevolmente bevibile. La finezza e l'eleganza completano la particolarità e l'unicità delle sue espressioni aromatiche
Profumo	Al naso la mineralità, unita a sentori di frutta tropicale e agrumi è dominante
Abbinamenti	Secondi piatti di carni bianche speziate dal gusto orientale

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Sassoso
Allevamento	Guyot

Densità impianto	**6.700 per ceppo**
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Con lieviti indigeni senza chiarificazione e filtrazione
Affinamento	Un anno in acciaio ad affinare sui lieviti