



# San Clemente Bianco

Abruzzo DOC 2006

**Zaccagnini**

---

Il San Clemente Bianco della cantina Zaccagnini è un Abruzzo Bianco DOC importante e strutturato che, se lo vorrete, saprà affinarsi e acquisire grande pregio nel corso degli anni. Un vino ideale biglietto da visita per chi vorrà scoprire le tradizioni e i sapori d'Abruzzo.

San Clemente è il nome di questo particolare vigneto che produce le luminose ed eleganti uve Trebbiano d'Abruzzo. San Clemente è anche il nome dell'abbazia medievale che sorge proprio accanto alla cantina. Ma non lasciatevi ingannare: questo vino è uno sforzo di modernità che non è così timido da utilizzare barriques nuove di rovere francese per conferirgli quella complessità che lo rendono l'ottimo vino che è.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2006
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Bolognano
<b>Vitigno</b>	Trebbiano d'Abruzzo ;Pecorino ;Passerina
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Gusto</b>	Al palato rivela tutta la sua stoffa con corpo elegante e pieno in cui la componente aromatica dei vitigni risulta ben equilibrata
<b>Profumo</b>	Bouquet complesso, profumo agrumato che si fonde in maniera armonica con gli aromi primari dei vitigni
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di pesce ricchi e di grande preparazione, secondi piatti di carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	13° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso-calcareo
<b>Allevamento</b>	Filare
<b>Resa per ettaro</b>	90 q.li/ha
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura soffice delle uve, pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore, illimpidimento del mosto a freddo. Ogni singolo mosto fermenta in barriques di rovere francese, nuove 100%
<b>Maturazione</b>	Ultimata la fermentazione il vino si assembla in vasca

d'acciaio con ulteriore affinamento di 12 mesi prima dell'imbottigliamento

**Affinamento** Almeno 6 mesi in bottiglia

**Invecchiamento  
consigliato** In vendita 2 anni dopo la vend