



MONTIPAGANO

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Vitigno

Trebbiano 100%

Prima annata

2003

Area di produzione

Roseto degli Abruzzi

Il Trebbiano è sicuramente uno dei vitigni bianchi maggiormente coltivati nel centro Italia per la sua grande capacità di adattamento alle più diverse condizioni pedo-climatiche. A volte sottovalutato può invece offrire interpretazioni assolutamente interessanti. Abbiamo dato al nostro Trebbiano un carattere di grande piacevolezza e facilità di beva, senza tuttavia perdere in struttura e personalità. Montipagano è il Trebbiano d'Abruzzo DOC Biologico Umani Ronchi.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il Vigneto

I vigneti, di età compresa tra i sei ed i trenta anni, sono allevati con forme di allevamento a potatura lunga (guyot - capovolto). Terreno franco argilloso.

Vendemmia

E' eseguita a mano e, normalmente, si svolge nel periodo che va dalla metà alla fine di Settembre.

Vinificazione

Dopo la pigiatura soffice il mosto fiore effettua la decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio, ad una temperatura mantenuta tra i 14° ed i 16°C, per circa 8-10 giorni. Un breve periodo di affinamento in acciaio, circa 3 mesi, precede l'imbottigliamento.

Formato disponibile

Bottiglia da 0,75 lt.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Bicchieri di servizio

Calice a tulipano, con i bordi superiori appena svasati, elegante e leggero nelle forme, che consente di concentrare i profumi verso il naso, favorendo la percezione degli aromi delicati e fruttati dei vini giovani.

Abbinamenti

Ideale con primi piatti dai delicati sapori del mare, pesce alla griglia, guazzetto di crostacei.

Temperatura di servizio

8-10°C