

SCHEMA TECNICA

ETICHETTA: **MATTE'**

VINO: TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

UVE:
TREBBIANO di antiche selezioni provenienti da un vecchio vigneto coltivato nel territorio del comune di Nocciano, secondo i principi dell'agricoltura biologica.

VENDEMMIA:
La raccolta avviene nella terza settimana di settembre in relazione alla completa maturazione biologica delle uve valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH e dell'acidità totale. Le uve vengono vendemmiate manualmente a rispetto della loro integrità e delle caratteristiche organolettiche che si esprimeranno nel futuro vino.

VINIFICAZIONE:
La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione applicando i moderni principi della vinificazione in bianco. Dopo la selezione delle migliori uve, viene eseguita la diraspatura ed una breve macerazione pellicolare, cioè il contatto delle bucce con il mosto ad una T° di circa 15-18°C per circa 8-10 ore. Ciò favorisce l'estrazione frazionata dei componenti nobili delle bucce che determineranno la personalità del futuro vino. Successivamente viene eseguita una pressatura soffice ed il mosto fiore viene refrigerato ad una T° di circa 8-10°C e decantato per circa 10-12 ore. Il mosto limpido che si ottiene viene addizionato di lieviti selezionati e fatto fermentare ad una temperatura di 16-18°C. Il vino che si ottiene viene conservato in serbatoi di acciaio sulle fecce fini per circa 3 mesi. Trascorso tale periodo il vino viene travasato e conservato in serbatoi di acciaio ad una temperatura di circa 12°C che permette di mantenerne integre le caratteristiche aromatiche e di freschezza fino al momento della stabilizzazione e dell'imbottigliamento. In tutte le fasi della vinificazione per garantire e tutelare la genuinità e la salubrità del prodotto vengono rispettate le regole previste dai disciplinari per la produzione dei vini biologici.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: giallo paglierino leggermente carico
PROFUMO: profumo di notevole complessità, fresco ed intenso, con nette sensazioni di frutta esotica matura
SAPORE: gusto armonico e morbido di grande rotondità ed ottima pienezza, corposità e persistenza
ABBINAMENTI: per le sue caratteristiche organolettiche è ideale per accompagnare antipasti di mare, primi piatti leggeri e pietanze a base di pesce e formaggi magri; ottimo come aperitivo
SERVIZIO: servire ad una T° di circa 10-12°C stappando la bottiglia al momento del consumo
CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco a 8-10°C tenendo la bottiglia coricata
ALCOL: 12,5°

