

Trabocchetto

Colline Pescaresi IGT 2014

Cantine Talamonti



Il Trabocchetto Colline Pescaresi Igt delle Cantine Talamonti è un Pecorino che riveste da sempre un significato simbolico e permeante della tradizione marinara della regione Abruzzo. Il Trabocco (o trabucco) rappresentava difatti una innovazione nelle tecniche di pescaggio importata dal medio oriente. Le prime tracce letterarie, datate diciottesimo secolo, rivelano quanto quest' antica costruzione da pesca divenne ben presto tipica nella Costa Adriatica. Realizzato esclusivamente in legno, il Trabocco permetteva ai Pescatori di lavorare nelle peggiori condizioni metereologiche.

Il Trabocco si identifica prevalentemente come una lunga passerella in legno che attraversa il mare, ancorata alle rocce costiere. Lunghe braccia o tiranti sostengono una enorme rete chiamata "Trabocchetto". Tra le finalità anche quella di esplorare le correnti al fine di intercettare i branchi di pesci che si muovevano verso la costa. In epoca medievale il termine Trabocchetto fu usato per indicare i più potenti strumenti di offesa delle armate Europee. Giganti in legno, catapulte utilizzate dai centurioni all'assalto di fortezze e castelli attraverso l'Europa e terribilmente temute.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Bianco |
| Disciplinare | Colline Pescaresi |
| Denominazione | IGT |
| Annata | 2014 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Abruzzo |
| Localizzazione | Loreto Aprutino |
| Vitigno | Pecorino 100% |
| Gradazione | 13.50 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|--|
| Colore | Colore giallo paglierino brillante |
| Gusto | Fresca ed equilibrata acidità |
| Profumo | Note fruttate con sfumature fresche di mela renetta, pera matura, fiori di ginestra e gelsomino. |
| Abbinamenti | Contorni di tempura vegetale, antipasti di molluschi crudo, secondi piatti di pesce arrosto |
| Temperatura di servizio | 10°C |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|--------------------------|---|
| Altitudine | 300 mt m |
| Tipologia terreno | Argilloso, mediamente calcareo |
| Epoca vendemmia | Metà settembre |
| Tipo raccolta | Manuale |
| Vinificazione | In seguito alla diraspapigiatura vengono eseguite una |

macerazione a freddo ed una spremitura soffice

Maturazione Il mosto ricavato viene quindi fermentato in serbatoi di acciaio inox per 12 giorni a 16-18 °C con lieviti controllati

Affinamento 2 mesi in bottiglia