Trebbiano

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2005

Emidio Pepe

Il Trebbiano d'Abruzzo Doc Emidio Pepe è, come il Montepulciano dell'azienda, un vino prodotto con uve autoctone che trova qui grandissima espressione. È un vino elegante e raffinato con grandi capacità d'invecchiamento. La sua bella acidità unita all'equilibrio aromatico fanno di lui un vino fine ma complesso al tempo stesso. La vicinanza al Gran Sasso garantisce delle belle escursioni termiche che favoriscono lo sviluppo dei profumi e la vicinanza al mar Adriatico influenza favorevolmente l'uva, donando sempre un forte tono minerale ed una bella sapidità a questo Trebbiano.

Questo Trebbiano è una vera e propria bandiera per il vitigno abruzzese. E' una storia lunga 50 anni che Emidio Pepe e la sua famiglia continuano a raccontare. E' in tempi non sospetti che iniziano a lavorare nell'ottica del biodinamico. L'azienda è diventata un chiaro esempio di portabandiera della naturalità; ancora contadini nel profondo del cuore, con la passione per il vino fatto come una volta, capaci di unire il fascino dell'antico con l'evoluzione del moderno, riescono a dare a questo Trebbiano proprio questo: la storia di un terroir e della sua autenticità

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trebbiano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2005
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Torano Nuovo
Certificazione	Biologico
Vitigno	Trebbiano Abruzzo 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino brillante
Gusto	Asciutto, sapido e molto persistente: al gusto si sente il calore dell'annata che avvolge delicatamente la bocca
Profumo	Fruttato con note floreali e un sentore di mandorla che rappresenta un elemento tipico di ogni vendemmia di questa etichetta
Abbinamenti	Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Argilloso medio impasto
Metodi di difesa	In vigna si usano solo cristalli di rame e zolfo di miniera, non diamo diserbanti o concimi chimici.

	Vengono fatti i sovesci solo nelle annate in cui il vigneto ne ha bisogno
Vinificazione	: pigiata con i piedi in una vasca di legno. Fermenta sana in vasche di cemento vetrificate da 22 o 30 hl, senza aggiunta di lieviti selezionati
Affinamento	In bottiglia