



Zarache

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2013

Pasetti

I vigneti da cui nasce il vino Trebbiano D'Abruzzo Doc "Zarache" della cantina Pasetti si estendono nel Comune di Capestrano ai piedi del lato occidentale del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga. E' un ambiente incontaminato, caratterizzato da altissima luminosità, bassa umidità atmosferica, frequenti brezze e costante ventilazione dove nel periodo di maturazione dell'uva, si verifica un'escursione termica che può raggiungere anche i 20 gradi centigradi conferendo ai frutti una maturazione completa ed equilibrata, con elevato accumulo nel frutto di precursori aromatici.

Le caratteristiche di questo ambiente favoriscono la sanità naturale della pianta e lo rendono quindi particolarmente vocato a una viticoltura a basso impatto ambientale. (L'altopiano di Capestrano rappresenta un "terroir" viticolo pedemontano del tutto particolare, la cui alta vocazione qualitativa è stata riscoperta in tempi relativamente recenti, anche in relazione al riscaldamento globale del clima, i cui effetti qui non si fanno sentire in modo negativo). I primi insediamenti delle popolazioni sul Tirino risalgono al V secolo A.C. durante le molteplici invasioni dei saraceni. Il ritrovamento del Guerriero di Capestrano ne è la testimonianza.

Il vino è ottenuto dal Trebbiano d'Abruzzo e dalla Cococciola che crescono sull'alta collina

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Bianco |
| Disciplinare | Trebbiano d'Abruzzo |
| Denominazione | DOC |
| Annata | 2013 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Abruzzo |
| Localizzazione | Capestrano |
| Vitigno | Trebbiano 100% |
| Gradazione | 13.00 % vol. |
| Zuccheri | 2,90 g/l g/l |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------|---|
| Colore | Giallo paglierino e brillant |
| Gusto | Al gusto spicca la vena acidula con ammandorlato sul finale e una leggera pungenza data dal frizzante, di buona persistenza |
| Profumo | Presenta all'olfatto una gradevole fragranza con sentori di frutta fresca e matura |
| Abbinamenti | Primi con verdura, primi con frutti di mare, antipasti di pesce, secondi piatti di pesce al forno, secondi piatti di pesce alla griglia |

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 450 m s.l.m m
Tipologia terreno Ciottoloso con alta capacità di drenaggio, non si compatta con il passaggio ed è sempre accessibile dopo le piogge
Densità impianto 5.200 ceppi per ettaro
Resa per ettaro 110 quintali
Epoca vendemmia Prima decade di settembre
Vinificazione Dopo la pigiatura e criomacerazione 6 °C, si effettua la pressatura soffice delle uve e la pulizia del mosto. La fermentazione in acciaio inox avviene a bassa temperatura
Affinamento 2 mesi in acciaio sulle fecce nobili e successivi 3 mesi in bottiglia