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