San Clemente Bianco

Abruzzo DOC 2006

Zaccagnini

Il San Clemente Bianco della cantina Zaccagnini è un Abruzzo Bianco DOC importante e strutturato che, se lo vorrete, saprà affinarsi e acquisire grande pregio nel corso degli anni. Un vino ideale biglietto da visita per chi vorrà scoprire le tradizioni e i sapori d'Abruzzo.

San Clemente è il nome di questo particolare vigneto che produce le luminose ed eleganti uve Trebbiano d'Abruzzo. San Clemente è anche il nome dell'abbazia medievale che sorge proprio accanto alla cantina. Ma non lasciatevi ingannare: questo vino è uno sforzo di modernità che non è così timido da utilizzare barriques nuove di rovere francese per conferirgli quella complessità che lo rendono l'ottimo vino che è.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2006
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Bolognano
Vitigno	Trebbiano d'Abruzzo ;Pecorino ;Passerina
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Al palato rivlea tutta la sua stoffa con corpo elegante e pieno in cui la componente aromatica dei vitigni risulta ben equilibrata
Profumo	Bouquet complesso, profumo agrumato che si fonde in maniera armonica con gli aromi primari dei vitigni
Abbinamenti	Secondi piatti di pesce ricchi e di grande preparazione, secondi piatti di carni bianche
Temperatura di servizio	13° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Tipologia terreno	Argilloso-calcareo
Allevamento	Filare
Resa per ettaro	90 q.li/ha
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Pigiatura soffice delle uve, pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore, illimpidimento del mosto a freddo. Ogni singolo mosto fermenta in barriques di rovere francese, nuove 100%
Maturazione	Ultimata la fermentazione il vino si assembla in vasca

	d’acciaio con ulteriore affinamento di 12 mesi prima dell’imbottigliamento
Affinamento	Almeno 6 mesi in bottiglia
Invecchiamento consigliato	In vendita 2 anni dopo la vend