
TESTAROSSA

TREBBIANO D'ABRUZZO
RISERVA DOP



DATI ANALITICI

Alcol: 13,50 - 14,00 % v/v

Zuccheri: 0,30 - 0,50 g/l

pH: 3,15 - 3,20

Acidità totale: 6,50 - 7,00 g/l

Acidità volatile: 0,20 - 0,30 g/l

ABBINAMENTI

Zuppe di pesce, risotto al
tartufo, pesce al forno, lasagna in
bianco.

UVA

ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti si estendono nel Comune di Capestrano a 450 m s.l.m. all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

L'areale è caratterizzato da elevate escursioni termiche che preservano l'acidità e migliorano la sintesi degli aromi. Il suolo, di matrice ciottolosa-sabbiosa, è ideale per conferire ai vini mineralità e sapidità.

CARATTERISTICHE DELLA VARIETA':

Storica uva autoctona abruzzese, il Trebbiano è una varietà molto interessante per la produzione di vini bianchi destinati al lungo invecchiamento. Con il passare degli anni regala note balsamiche, tostate e minerali che sorprendono per la loro complessità.

VINO

VIGNETO

100% Trebbiano, densità di 5200 ceppi/ha, resa massima da disciplinare di 140 q/ha, raccolta manuale in cassoni a metà settembre.

VINIFICAZIONE

In bianco: pressatura soffice e successiva decantazione statica. Fermentazione 90% in acciaio, 10% in barriques, con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

In acciaio sulle fecce nobili e successivo affinamento in bottiglia. Da conservare a 14 - 16 °C e consumare preferibilmente entro i 15 anni dalla vendemmia.

ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino brillante, esplose con il suo bouquet di agrumi e frutta a polpa gialla, con delicate sfumature di pietra focaia. Un vino di ottima sapidità e mineralità. L'impronta di pulita freschezza e acidità si completa con una buona persistenza e struttura, una grande rotondità e il finale leggermente ammandorlato.
