



ACQUISTATO IL

"Trebì" Trebbiano d'Abruzzo DOC 2023

2023

Bianco abruzzese



Trebì è l'interpretazione di Tenuta Talamonti del classico Trebbiano d'Abruzzo, un vino bianco e fresco che non ha certo bisogno di presentazioni. In questo caso i vigneti aziendali si trovano nel comune di Loreto Aprutino, sulle pendici del Gran Sasso. Un angolo incantato della regione che sta ai piedi della montagna e che guarda verso il mare non troppo distante. Siamo circa a 300 metri sul livello del mare, in una posizione ideale per la coltivazione della vite, grazie a un clima caldo e a benefiche escursioni termiche tra giorno e notte. Le uve vengono raccolte a mano a inizio settembre. Dopo la diraspatura e la pigiatura e la macerazione a freddo, viene indotta la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli che ne denotano la freschezza, questo Trebbiano ha profumi ricchi di sentori floreali, con note di mela e di pesca. In bocca, invece, si rivela fresco e beverino, piacevolmente acido e dotato di una intrigante sapidità minerale. Vino fatto per essere bevuto giovane, si sposa perfettamente con piatti a base di frutti di mare e con le classiche grigliate di pesce.

Fondata nel 2001, Tenuta Talamonti produce vini tipici e soprattutto sostenibili, grazie ai suoi 75 ettari di vigneti (e oliveti) di proprietà. Siamo a Loreto Aprutino, in Abruzzo. Tutti i vigneti hanno ottenuto la certificazione di produzione integrata SQNPI, il programma di certificazione nazionale italiana. Dal 2015, inoltre, la famiglia ha deciso di approvvigionarsi di energia proveniente solo da impianti eolici e pannelli solari per ridurre in modo sensibile il proprio impatto sull'ambiente. Oggi i vini di Tenuta Talamonti sono disponibili in oltre 50 paesi in tutto il mondo e ottengono regolarmente ottimi giudizi dalla critica enologica più severa.

La Vigna

Terreno	Medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Tendone (Pergola Abruzzese)
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	TREBBIANO ABRUZZESE 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Dopo una breve macerazione a freddo è stata eseguita una fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati in tini d'acciaio per 10 giorni. Segue un affinamento in bottiglia di 2 mesi.

Sensazioni Il colore giallo paglierino con riflessi verdognoli esprime la freschezza di questo vino, che, lavorato con l'intento di preservare le note di frutta acerba tipiche, si presenta intenso e persistente al naso con una fragranza che ricorda la frutta verde e gialla. Note che poi vengono riscontrate anche in bocca, dove si apprezza la piacevole acidità, sapidità e mineralità finale

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821