ACQUISTATO IL .....

"Aureae Stellae" Trabocco Spumante Abruzzo DOC Pecorino Brut



Brut fresco e minerale

Trabocco Aureae Stellae, Pecorino Brut di Citra Vini, esprime la freschezza e la mineralità del pregiato vitigno autoctono abruzzese. Il nome Trabocco richiama le antiche strutture di pesca abruzzesi che, con le loro radici nel mare Adriatico, raccontano la storia e la cultura di questa terra. Questo spumante nasce da uve provenienti da Ortona, cittadina della provincia di Chieti. Situata tra mare e montagna, questa area offre un microclima ideale per la viticoltura, tra brezze marine e forti escursioni termiche tra giorno e notte che permettono alle uve di sviluppare aromi intensi e complessi. Il Pecorino negli ultimi anni ha ritrovato una nuova popolarità. Apprezzato per la sua spiccata acidità e la piacevole mineralità, si adatta perfettamente alla produzione di spumanti freschi. Vinificazione in bianco, con pressatura soffice delle uve per mantenere intatti gli aromi e il colore tenue del Pecorino, dopo la prima fermentazione il vino viene trasferito in autoclave per la presa di spuma, secondo il metodo Charmat. Questa fase dura dai 15 ai 20 giorni, con uso di lieviti selezionati per esaltare la freschezza e la vivacità del frutto di partenza. Alla vista questo Brut si presenta di un colore giallo tenue, impreziosito da una grana sottile e persistente di bollicine. Al naso rivela fin da subito un bouquet intenso, con note balsamiche di salvia e timo, che si uniscono a delicati sentori floreali di ginestra e acacia. In bocca è fresco e pieno, con una struttura acida ben bilanciata e una mineralità spiccata che dona profondità al sorso. La piacevole effervescenza esalta la persistenza aromatica, rendendo questo spumante un'esperienza piacevole e avvolgente. Versatile e raffinato, questo Pecorino Brut è perfetto come aperitivo, ma anche per accompagnare piatti di pesce, soprattutto ostriche e crostacei. Si sposa bene anche con formaggi a media stagionatura.

Codice Citra rappresenta la più grande comunità di soci vignaioli abruzzesi in cui si raggruppano 3.000 famiglie unite dal rispetto per la natura. La sede principale, l'imponente cantina, si trova a Ortona, in provincia di Chieti. Pochi chilometri la separano dal mare. Qualcuno in più dai primi rilievi degli Appennini. Nel mezzo c'è un altro mare. E' quello rappresentato dalle tante vigne che suddividono ordinatamente la campagna circostante. Basti pensare che sono circa 6.000 gli ettari di vigneto che fanno capo alla Citra e che la cantina è dotata di ben due linee di imbottigliamento capaci di sfornare 20.000 bottiglie di vino l'ora. Ma questi numeri non devono spaventare. Anche se grande, e Codice Citra lo è davvero, questa cantina non ha mai perso il gusto (e il piacere) di produrre buoni vini. Profondamente legati al loro territorio di origine, da 45 anni, sono un punto di riferimento per la regione.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto con presenza di ciottoli
Esposizione	Sud-Est
Allevamento	Pergola abruzzese
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Abruzzo
Uve	Pecorino 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione: il vino effettua una seconda fermentazione a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. Presa di spuma dura 15/20 giorni.
Sensazioni	Colore: giallo tenue, grana sottile e persistente. Olfatto: intenso, fragranze balsamiche di salvia e timo si sposano con nuances floreali di ginestra e acacia. Gusto: fresco e pieno, dall'ottima mineralità e ricca struttura acida. La briosità e la fragranza ne esaltano la persistenza.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821