ACQUISTATO IL .....

"Trabocchetto" Pecorino Abruzzo DOC Superiore 2024 2024

Superiore di nome… e nei fatti

Non c'è nulla di più tipico del tradizionale Trabocco (o trabucco) in Abruzzo. Queste strutture, in legno, ancora oggi piuttosto comuni nel mar Adriatico, non sono altro che una costruzione da pesca che permetteva ai pescatori locali di lavorare anche nelle condizioni di mare peggiori. Il Trabocchetto non è altro che la rete che si cala dall'altro del trabocco e che viene usata per pescare ancora oggi. Nel caso di Tenuta Talamonti, però, il Trabocchetto è un Pecorino Superiore, Abruzzo DOC, piacevolmente aromatico e adatto a mille interpretazioni culinarie. Vino Biologico certificato, questo bianco è prodotto esclusivamente con le uve raccolte, a mano, nei vigneti aziendali. Lavorato nel pieno rispetto della materia prima di partenza, lo scopo dell'enologo è quello di valorizzare al massimo il ricco patrimonio aromatico delle uve. Si procede dunque con una vinificazione solo in acciaio, con lieviti selezionati e controllo rigoroso delle temperature. Dopo la vinificazione, per la fase di affinamento, il vino viene semplicemente lasciato riposare in bottiglia per alcuni mesi prima di essere messo in commercio. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso esprime note fruttate, con sfumature fresche di mela renetta, pera matura, fiori di ginestra e gelsomino. In bocca stupisce soprattutto per il perfetto equilibrio tra la ricchezza della frutta e la piacevole e fresca acidità.

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	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Pecorino 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Prodotto esclusivamente da uve Pecorino raccolte a mano nei nostri vigneti. In seguito alla diraspapigiatura sono state eseguite una macerazione a freddo ed una spremitura soffice. Il mosto ricavato è stato quindi fermentato in serbatoi di acciaio inox per 12 giorni a 16-18 °C con lieviti controllati. E' seguito un affinamento in bottiglia per 2 mesi.
Sensazioni	Dal colore giallo paglierino brillante, al naso esprime note fruttate con sfumature fresche di mela renetta, pera matura, fiori di ginestra e gelsomino accompagnate da una fresca ed equilibrata acidità.

© 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