



TREBBIANO D'ABRUZZO BIOLOGICO D.O.C. 2010

L'uva bianca (Trebiano d'Abruzzo DOC) viene pigiata con i piedi su una vasca in legno, evitando assolutamente il contatto con il ferro; Vino bianco secco, floreale, fruttato, mielato dalla bocca sapida, piena e complessa.

Prima di essere venduta ogni bottiglia viene presa, scossa e lasciata in piedi per un mese (in modo che il deposito che era sul lato della bottiglia scenda sul fondo), e decantata manualmente da una bottiglia all'altra... poi nuovamente tappata, etichettata a mano... Il vino PEPE è prodotto in modo artigianale, nel rispetto dell'ambiente, per tutelare la tua e la nostra salute.

Zona di produzione: Torano Nuovo - Teramo; Suolo: Argilloso medio impasto

Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo 100%

Estensione del vigneto: 0,35 ha. Lavorati in biologico

Tipo d'impianto: Filare; Densità media ceppi per ha: 900; Età media del vigneto: 28 anni.

Produzione media per ettaro: 100 quintali.

Epoca di vendemmia: Raccolta manuale 100% con selezione dei grappoli.

Vinificazione: Pigiatura con i piedi su vasca di legno, fermentazione con lieviti naturali in vasca di cemento vetrificata, e affinamento in bottiglia. Nessun filtrazione.

Dati Analitici: 12%- Solforosa totale (SO₂): 33 mg/l

Temperatura e modalità di servizio: consigliamo per questo vino di non fargli subire shock termici e rinfrescarlo per qualche minuto, in un secchiello con ghiaccio, prima di degustarlo.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: oro antico

Profumo: mela annurca matura, paglia, humus, mallo di noce e mandorla tostata

Gusto: al sorso meno acido e pimpante del solito, già compiuto per ritorni di frutta molto matura e un finale sapido che a stento ne rivitalizza l'insieme

Abbinamenti: Piatti a base di pesce, prosciutto cotto affumicato e paste con verdure.



Produttore:
Azienda Agricola
Emidio Pepe



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com