



LA QUERCIA

TREBBIANO LA QUERCIA



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE: Trebbiano d'Abruzzo DOC Superiore

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filare, guyot semplice

VITIGNO: Trebbiano abruzzese 100%

GRADAZIONE: 13% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: Tracce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9 - 12 °C

FORMATO BOTTIGLIA: Bordolese Tiffany da litri 0,75

TERRENO: Medio impasto

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

VENDEMMIA: Raccolta rigorosamente a mano, seconda decade di settembre, previa selezione uve in vigneto

VINIFICAZIONE: Il mosto fiore, decantato a freddo e avviato alla fermentazione a temperatura controllata di 14 - 16 °C, affina poi sulle proprie fecce per circa quattro mesi. Note di degustazione: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal sapore deciso, fresco e persistente.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1970

ANALISI SENSORIALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il Trebbiano La Quercia è un vino bianco che si presenta con un colore giallo dorato chiaro, con sfumature giallo paglierino. Al naso, si riscontra un profumo intenso, pulito e gradevole, con note di mela, pera e biancospino seguite da aromi di susina, agrumi e ginestra. In bocca, questo vino risulta fresco, di buon corpo, con sapori intensi e con finale persistente con ricordi di mela, pera e susina.

ABBINAMENTI: Si accosta molto bene ad antipasti di salumi e formaggi semi stagionati, oppure bruschette con pomodori, zucchine grigliate e cipolle. Grazie al suo sapore intenso dal finale persistente, è ideale per spaghetti ai ricci di mare, risotto con funghi oppure tagliolini con lo scorzone nero. In abbinamento ai secondi, è una proposta che valorizza il fritto di paranza, per il pesce, mentre per la carne, sposa preferibilmente carni bianche, come il tacchino tonn . In alternativa vegetariana, consigliamo di degustarlo con polpette di cavolfiore o parmigiana di melanzane o zucchine.

RICONOSCIMENTI

I VINI DI
VERONELLI

GUIDA VERONELLI 2023
Valutazione: DUE STELLE ★★