



Nome del vino

TORRE MIGLIORI

Denominazione

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Annata

2017

Varietà delle uve

Trebbiano 100%

Vigneti di origine

Singola vigna situata nel comune di Canzano, a 400 metri s.l.m., presso la *Casina Margherita al Poggio*. Esposizione est sud-est; terreni calcarei argillosi omogenei ricchi di scheletro; allevamento a tendone (1600 ceppi per ettaro). Età di impianto mediamente oltre 40 anni.

Epoca di vendemmia

Dalla seconda alla terza decade di settembre.

Resa media per ettaro

60 qli di uva, 3900 lt in vino.

Raccolta

Manuale in piccoli carri; accurata selezione dei grappoli in vigna, seguendo la tecnica del doppio passaggio di vendemmia.

Vinificazione

Immediata diraspatura-pigiatura delle uve, refrigerazione del pigiato, macerazione a freddo. Successivo innescò della fermentazione, sempre tenendo grande attenzione alle temperature onde scongiurare il rischio di perdere aromi di fermentazione. Il vino attraversa un affinamento diversificato: circa il 60 per cento della massa in acciaio sulle fecce fini, la restante parte in *tonneaux* usati, per un periodo di circa 6 mesi; quindi è imbottigliato ad un anno circa dalla vendemmia, per essere pronto al consumo dopo altri 12 mesi di rifinitura in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino già verso il dorato. All'olfatto sono evidenti fini note di legno non invadenti, lasciano tutto lo spazio che meritano ai frutti maturi e i fiori gialli, la ginestra di campo fa da padrona, ulteriormente arricchito da sensazioni di zafferano miele. In bocca attacca secco morbido sapido, immediato in tutte le sue espressioni, che rimangono con continua persistenza. Vino maturo nel suo momento migliore, gli abbinamenti sono tra i più variegati,

raffinati funghi che fanno da condimento ad una spessa tagliatella all'uovo. Pecorino canestrato di media stagionatura.