



TENUTA

De Sterlich

LINEA CLASSICA

TREBBIANO D'ABRUZZO VIGNA STORICA
Denominazione d'Origine Controllata

Varietà Trebbiano D'Abruzzo.

Zona di produzione Comune di Mosciano S. Angelo (TE).

Vendemmia 2018.

Periodo raccolta 15/20 settembre.

Tipo di raccolta Manuale, in cassette.

Estensione parcella 10.264 m quadri.

Anno di impianto 1971.

Sistema di allevamento Pergola Abruzzese.

Densità di impianto 1000 piante.

Produzione media per ettaro 7000 kg.

Terreno Argilloso con ghiaia. Ad oltre un metro di profondità un importante incremento di argilla azzurra blu sedimentaria.

Altitudine della parcella Punto massimo 157, punto minimo 122.

Bottiglie prodotte 3.300 da 0,75 l - 126 da 1,5 l.

Grado alcolico 13,5.

Certificazioni In conversione biologico, primo raccolto certificabile nel 2020.

Vinificazione Pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto nelle prime 24h, fermentazione spontanea in serbatoi di acciaio. Dopo il primo travaso l'affinamento continua in acciaio su fecce fini per 18 mesi. L'imbottigliamento avviene senza filtrazioni e l'affinamento prosegue in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

Note degustative Il vino di un giallo brillante e intenso si apre, al naso, su note di camomilla e timo accompagnati da tracce di salinità. Esalta, l'esperienza gustativa, il finale morbido e lungo.

Temperatura di servizio 6/8 gradi.

Abbinamenti Antipasti freddi di pesce, formaggi erborinati e stagionati, carni bianche.

VENDEMMIA 2018

La vendemmia è uno dei momenti che maggiormente influenza il carattere di un vino, per cui è fondamentale scegliere il periodo migliore per la raccolta.

Per questa vendemmia alla **Tenuta De Sterlich** si è tenuto conto, sia dell'andamento delle piogge che, della prolungata esposizione a lunghi periodi di sole. La gestione dell'acidità è stato il fattore decisivo per la scelta dei giorni della vendemmia, avvenuta tra il *15 e 20 settembre*.

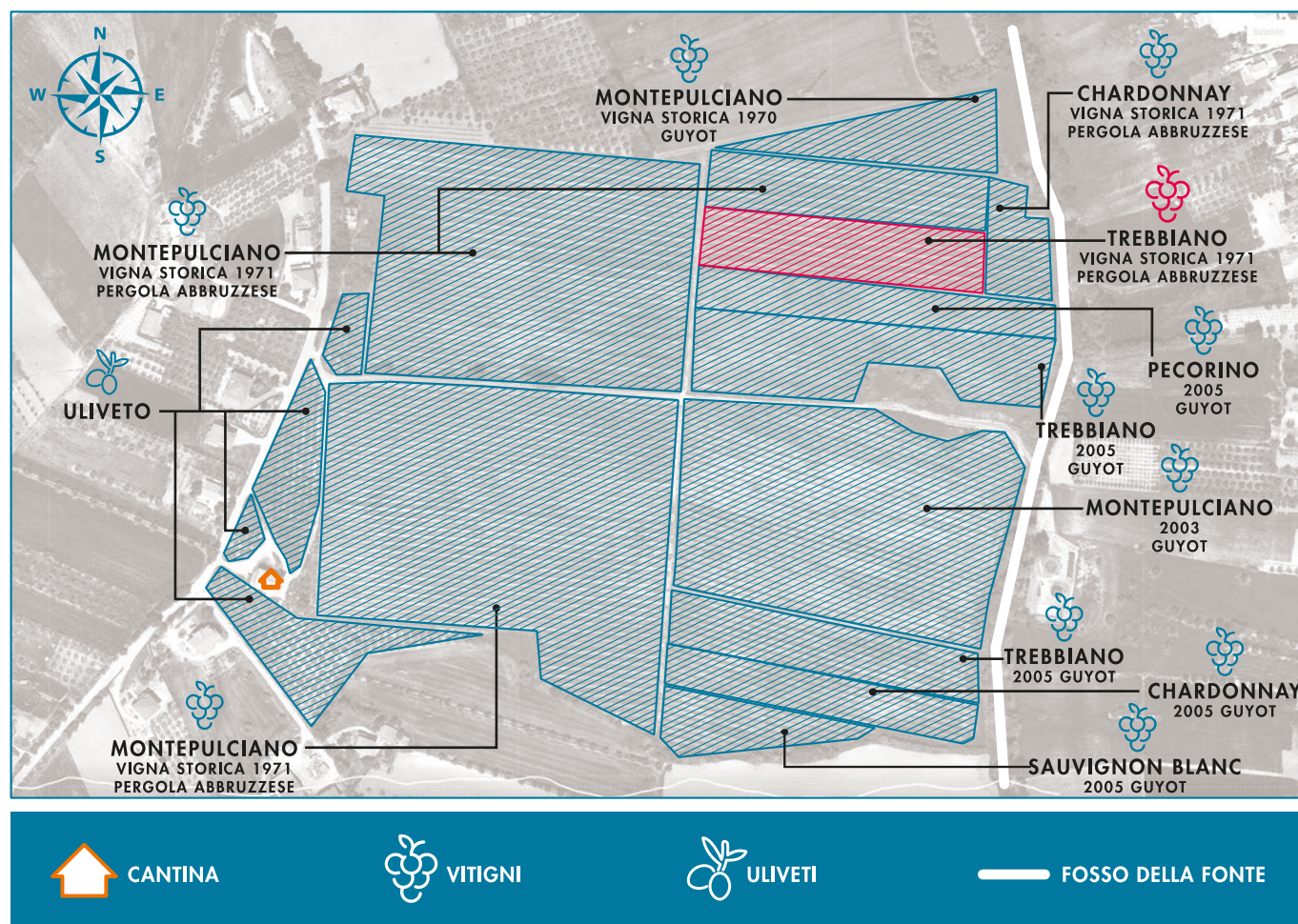
Questo perché, oltre ad apportare la giusta freschezza e creare le basi per un lungo affinamento dei vini, l'acidità è uno dei cardini della *filosofia aziendale*.

Una filosofia che si basa su di un concetto tanto semplice quanto poco scontato: l'evoluzione e la conservazione del vino devono essere affidate unicamente a **processi naturali**.

Le basse rese, della vigna a pergola abruzzese impiantata nel 1971, combinate con il giusto momento della raccolta hanno permesso di avere dei buoni livelli di zucchero e aromi complessi.

In aggiunta a questo, il raccolto dell'unico appezzamento di **Vigna Storica**, ha sostenuto un'ulteriore selezione dei grappoli in cassetta.

Un'annata le cui condizioni climatiche sembravano incerte per la produzione di uno straordinario **Trebbiano D'Abruzzo**, sono state smentite dal risultato ottenuto. Un primo successo che getta le basi per una sfida importante: conservare la *memoria di un vitigno autoctono*, proveniente da un vigneto che conta ormai mezzo secolo di vita.



TENUTA DE STERLICH

Via S. Maria Assunta n° 33 64016 Mosciano S. Angelo (TE)

www.desterlich.it · info@desterlich.it