LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Trebbiano d'Abruzzo
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Villa Medoro
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Trebbiano d'Abruzzo
Cépages	100% trebbiano d'abruzzo
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Federica Morricone démontre avec brio, qu'il ne faut pas être un ancien domaine familial pour figurer en haut du palmarès de la région. Cette ancienne avocate de Medoro près d'Atri décide en 1997 de vinifier elle-même les raisins des vignobles de son grand-père plutôt que de les vendre comme on le faisait avant. Aujourd'hui, le domaine est à la tête d'environ 100 ha de vignobles et produit chaque année 300.000 bouteilles de vin. À la fois moderne et de tout premier plan, il est un des fleurons des Abruzzes. Dans les vignobles, les raisins reçoivent tous les soins nécessaires pour être de qualité irréprochable et les techniques les plus modernes se chargent de les transformer en vins fantastiques, recherchés par les amateurs les plus exigeants. En 2007, dix ans à peine après sa création, la Villa Medoro est proclamée Domaine émergeant le plus prometteur par le célèbre guide de vins 'Gambero Rosso' ! Depuis, il cumule les distinctions et les prix et les 9 vins frais, structurés et modernes de la Villa Medoro, uniquement à base de cépages autochtones, ont conquis le monde entier. Le Trebbiano d'Abruzzo a une couleur jaune-vert et des arômes fruités (citron) et floraux. La bouche est fraîche et sèche. Un vin avec une belle structure et une finale fraîche.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Vignobles situés à Atri. Sous-sol argilo-calcaire.
Rendement	Vin/raisins 65%
Vendange	Fin septembre 2014.
Vinification	Les raisins font une macération à froid sur peaux pendant une dizaine d'heures à une température de 5-6°C. Le vin passe ensuite en cuves inoxydables où il fermente à une température de 14-16°C. Pas de malolactique. Le vin mûrit encore quelques temps en bouteille avant la commercialisation.
Elevage	Cuves inox et en bouteille.
Analytique	13.50% vol.