LICATA
WIJNFICHE

Naam	Trebbiano d'Abruzzo
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Villa Medoro
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Trebbiano d'Abruzzo
Druivensoorten	100% trebbiano d'abruzzo
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Dat niet alleen oudere familiedomeinen tot de top behoren, bewijst Federica Morricone. Deze ex-advocate uit het gehucht Medoro bij Atri besliste in 1997 om het fruit van de wijngaarden van haar grootvader zelf te verwerken in plaats van het te verkopen, zoals tot dan de gewoonte was. Inmiddels beslaat het domein circa 100 hectare wijngaarden, worden jaarlijks 300.000 flessen geproduceerd, en is Villa Medoro uitgegroeid tot moderne sterspeler van de Abruzzen. De druiven worden in de wijngaard naar de hoogste kwaliteit gegidst en via de modernste technieken omgezet in topwijnen, die zelfs door de meest veeleisende wijnliefhebbers geapprecieerd worden. In 2007, slechts tien jaar na de start, kreeg Villa Medoro in de beroemde wijngids 'Gambero Rosso' het etiket van meest veelbelovend opkomend wijndomein opgeplakt! Sindsdien stapelen de erkenningen en prijzen zich op en veroveren de negen frisse, strakke en moderne wijnen, gemaakt van enkel autochtone druivenrassen, de hele wereld. De Trebbiano d'Abruzzo heeft een lichtgele kleur en zowel kruidige als fruitige citrusaroma's. De smaak is strak, fris en droog en mondt uit in een sappige, fruitige afdronk.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Wijngaarden gelegen te Atri. De ondergrond is kleiachtig en kalkhoudend.
Opbrengst	Verhouding wijn/druiven 65%
Oogst	Eind september 2014.
Vinificatie	De druiven ondergaan eerst een koude schilweking gedurende een tiental uur bij een temperatuur van 5-6°C. De alcoholische gisting gebeurt in inoxen vaten bij een temperatuur van 14-16°C. Er is geen malolactische omzetting en de wijn rijpt nadien nog een korte periode verder in de fles alvorens te worden gecommercialiseerd.
Opvoeding	Inox tank en korte flesrijping.
Analytisch	13.50% alc. vol.