

LE TERRE
DELL'ABATE



cantinazaccagnini.it

LE TERRE DELL'ABATE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC


ZACCAGNINI

Tipologia

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Vitigno

Montepulciano

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente medio tardiva

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, macerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata e svinatura al raggiungimento dei parametri prefissati.

Maturazione ed affinamento

In vasca d'acciaio e successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso porpora di media consistenza dai riflessi violacei.

Olfatto: Impatto si apre a note di frutti di bosco rossi e a nuance speziate di pepe bianco.

Gusto: Al palato emerge un vibrante corpo di media struttura.

Longevità in bottiglia

Piacevole sin da subito, può affinare in bottiglia.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 12,5% vol

Temperatura di servizio 14-16°C

LINEA LE TERRE DELL'ABATE

LE TERRE
DELL'ABATE



cantinazaccagnini.it

LE TERRE DELL'ABATE CERASUOLO D'ABRUZZO DOC


ZACCAGNINI

Tipologia

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Vitigno

Uve a bacca nera

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente precoce

Vinificazione

Pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore; illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura.

Maturazione ed affinamento

In acciaio con successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosa tendente al cerasuolo dai riflessi brillanti.

Olfatto: Note di frutta rossa fragrante e succosa, sfumature di melograno e ginger.

Gusto: Bella consistenza, con la freschezza e la salinità a trainare l'aromaticità di frutti di bosco verso un lungo finale.

Longevità in bottiglia

Da consumarsi preferibilmente entro l'anno successivo la vendemmia, ma può regalare sorprese anche in annate successive.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 12% vol

Temperatura di servizio 10-12°C

LINEA LE TERRE DELL'ABATE

LE TERRE
DELL'ABATE

LE TERRE DELL'ABATE ABRUZZO DOC PECORINO


ZACCAGNINI



cantinazaccagnini.it

Tipologia

Abruzzo DOC Pecorino

Vitigno

Pecorino

Zona di produzione

Province di Pescara e Chieti

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente precoce

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, crio-macerazione, pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto del fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura in acciaio inox.

Maturazione ed affinamento

Assemblaggio in vasca di acciaio ed affinamento *in sur lie*.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino di media intensità con lievi riflessi dorati.

Olfatto: Si presenta fragrante e potente con note di fiori e frutta gialli e rimandi a erbe aromatiche, come timo e menta.

Gusto: In continuo equilibrio fra spessore e freschezza, impressionante per la sua sapidità.

Longevità in bottiglia

Per le sue caratteristiche di acidità e struttura può esprimersi piacevolmente, oltre che subito, anche nei due anni successivi la vendemmia.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 13% vol

Temperatura di servizio 8-10°C

LINEA LE TERRE DELL'ABATE

LE TERRE
DELL'ABATE

LE TERRE DELL'ABATE TREBBIANO D'ABRUZZO DOC


ZACCAGNINI



cantinazaccagnini.it

Tipologia

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Vitigno

Trebbiano

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente precoce

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida in acciaio a temperatura controllata.

Maturazione ed affinamento

Ultimata la fermentazione, il vino resta in affinamento in vasca d'acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Colore giallo paglierino brillante.

Olfatto: Note fruttate di pera e pesca e lievi cenni di erba tagliata.

Gusto: Dominano freschezza e sapidità che prolungano le note di frutta a polpa bianca.

Longevità in bottiglia

Da consumarsi preferibilmente entro l'anno successivo la vendemmia, ma se ben conservato può esprimersi piacevolmente anche nel secondo anno di vita.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 12% vol

Temperatura di servizio 8-10°C

LINEA LE TERRE DELL'ABATE

LE TERRE
DELL'ABATE

LE TERRE DELL'ABATE ABRUZZO DOC PASSERINA


ZACCAGNINI



cantinazaccagnini.it

Tipologia

Abruzzo DOC Passerina

Vitigno

Passerina

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone, Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente medio tardiva

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, crio-macerazione, pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura in acciaio inox.

Maturazione ed affinamento

Maturazione in vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia. Mediamente messo in vendita la primavera successiva alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: Naso fragrante di fiori bianchi e arricchito da frutta a polpa gialla molto matura sino a sfociare nel tropicale, con accenni di spezie dolci.

Gusto: Freschezza e sapidità subentrano in modo vibrante, determinando lo sviluppo dinamico del sorso.

Longevità in bottiglia

Se ben conservato può esprimersi piacevolmente non solo nel primo ma anche nel secondo e terzo anno dopo la vendemmia.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 13% vol

Temperatura di servizio 8-10°C

LINEA LE TERRE DELL'ABATE