



ZACCAGNINI

cantinazaccagnini.it



Detto anche "polmone verde d'Europa", l'Abruzzo regala percorsi naturali suggestivi che attraversano antichi borghi dallo spiccato valore storico e artistico, senza mai smettere di sorprendere i visitatori. Qui, tra le suggestive colline di Bolognano, governate da mani sapienti e dalla lentezza del tempo, si trova la Cantina Zaccagnini. La nostra cantina nasce per raccontare la storia, le tradizioni locali e le testimonianze artistiche di un Abruzzo dal fascino millenario, da preservare e rispettare.

TRALCETTO Abruzzo DOC Pecorino



ABRUZZO



TERRITORIO

Terreno argilloso di medio impasto delle province di Pescara e Chieti. Sistema di allevamento tendone e spalliera.



VITIGNO

Pecorino d'Abruzzo



L'IDENTITÀ

I vini della linea "Tralcetto" sono rappresentati dal tipico rametto di vite sul collo della bottiglia e simboleggiano le radici più profonde su cui si fonda il legame tra vino e territorio. Questi tralcetti vengono raccolti dopo la potatura annuale nei vigneti della nostra regione e apposti a mano su ogni bottiglia con una gestualità antica e artigianale che porta un tocco di magia sulle tavole di tutto il mondo.



IN VIGNA

Raccolta solitamente precoce.



IN CANTINA

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



NEL CALICE

Colore giallo paglierino di media intensità con lievi riflessi dorati. Al naso si presenta fragrante e potente con note di fiori e frutta gialli e rimandi a erbe aromatiche, come timo e menta. In bocca si dimostra in continuo equilibrio fra spessore e freschezza e salinità.



A TAVOLA

Ottimo con piatti a base di pesce cotto e crudo, aperitivi e antipasti leggeri. Perfetto l'abbinamento con pizze a base di pesce. Temperatura di servizio 8-10°C.

 VOL. ALC. 13% | FORMATI DISPONIBILI 0,375 L - 0,75 L

*Il grado alcolico può variare in base alle annate.