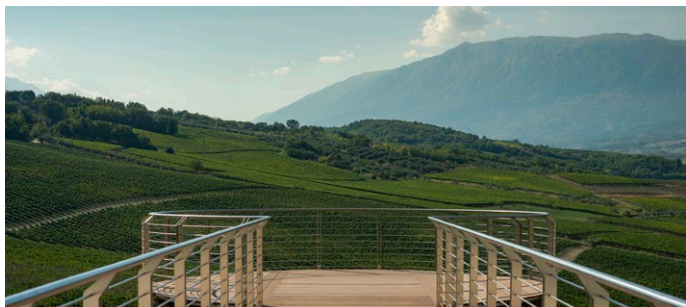




Detto anche “polmone verde d’Europa”, l’Abruzzo regala percorsi naturali suggestivi che attraversano antichi borghi dallo spiccato valore storico e artistico, senza mai smettere di sorprendere i visitatori. Qui, tra le suggestive colline di Bolognano, governate da mani sapienti e dalla lentezza del tempo, 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.

SAN CLEMENTE Trebbiano d’Abruzzo DOC



ABRUZZO



TERRITORIO

Le uve utilizzate provengono dal Vigneto San Clemente “single Vineyard” posizionato nella bellissima valle Casauria. I terreni, di proprietà, sono di medio impasto tendente all’argilloso con esposizione sud-ovest. La valle Casauria è caratterizzata da una ventilazione costante tutto l’anno e da buone escursioni termiche tra la notte e il giorno.



VITIGNO

Trebbiano d’Abruzzo



L’IDENTITÀ

Il nome trae origine dalla splendida Abbazia di San Clemente a Casauria, proclamata monumento nazionale italiano fin dal 1894. Nell’872 ospitò le reliquie del quarto Pontefice, papa Clemente I, rappresentato in etichetta.



IN VIGNA

La potatura prevede una bassa produzione per pianta per esaltare la qualità. Nel vigneto si esegue la lotta integrata e si seguono le linee guida del progetto Viticoltura sostenibile. La vendemmia viene effettuata a mano tra la fine di settembre e l’inizio di ottobre.



IN CANTINA

Le migliori uve di Trebbiano sono pigiate in ambiente anossico per preservarne le caratteristiche. Il mosto ottenuto fa stabulazione a freddo per 7 giorni. Fermenta a temperatura controllata per 10 giorni con successivo lungo affinamento in acciaio sui propri lieviti per un minimo di 6 mesi.



NEL CALICE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso è intenso e fragrante con ampio bouquet di frutta matura a polpa bianca. Gusto ricco e articolato, sfoggiando energia e volume, in uno sviluppo cremoso e dinamico, dove la freschezza non manca di sostenere una avvolgente struttura.



A TAVOLA

Da abbinare ad antipasti e primi piatti a base di pesce, carni bianche dai sapori intensi. Temperatura di servizio 10-12°C.



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

*Il grado alcolico può variare in base alle annate.