

C'Incanta Trebbianò d'Abruzzò Dop

Creato per celebrare il 50° anniversario della fondazione della Cantina, questo Trebbianò è il risultato di una sperimentazione: reintrodurre la fermentazione spontanea alla maniera degli anni Sessanta. Il risultato è un Tre Bicchieri apicale, entrato stabilmente nella carta dei vini di Cantina Tollo.



Premi

C'Incanta 2011

Tre Bicchieri Gambero Rosso 2015
Premio Gran Vino Guida Slow Wine 2015

C'Incanta 2010

Tre Bicchieri Gambero Rosso 2014
Merano Wine Award 2013



Tipologia

Bianco



Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti Tollo, Ortona, Canosa Sannita

Uve Trebbianò 100%

Altimetria s.l.m. 130/170 metri

Tipologia di terreno di medio impasto leggermente calcareo, di buona permeabilità che tende a disidratarsi in prossimità del periodo di raccolta

Esposizione sud-ovest, ovest

Età delle viti 20/25 anni

Densità di impianto ceppi/ettaro 1.600 tendone

Resa per ettaro 100 q

Forma di allevamento tendone e filare

Epoca di vendemmia fine settembre



Vinificazione

Modalità e tempi di macerazione

delle bucce come nell'antica tradizione contadina questo Trebbianò ha iniziato la fermentazione in maniera spontanea con le bucce. Finita la macerazione si è proceduto alla pressatura e il mosto ha ultimato lentamente la fermentazione alcolica

Temperatura della fermentazione 16/17°C

Fermentazione malolattica no

Affinamento in vasche di cemento sui lieviti di fermentazione per minimo 18 mesi. Il vino è stato imbottigliato senza alcuna filtrazione e senza nessun trattamento di stabilizzazione



Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica 13% vol

Estratto secco 24,68 gr/l

Acidità totale 5,6

Ph 3,5

Zuccheri residui 3,5 gr/l



Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi dorati

Odore al naso si presenta con profumi di frutta gialla matura con note agrumate e di frutta secca che si fondono ad eleganti sentori floreali e speziati

Sapore in bocca è fresco, sapido, di lunga persistenza con finale ammandorlato



Modalità di servizio

Temperatura 8/10°C

Abbinamenti piatti di pesce, carni bianche e formaggi semistagionati