



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# TREBBIANO D'ABRUZZO

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli  
Lima, julio 2023

***PARTE TEÓRICA (Español)***

<b><i>I. PRESENTACIÓN</i></b>	<b><i>4</i></b>
<b><i>II. VITIÑOS</i></b>	<b><i>5</i></b>
<b><i>III. TERRITORIO</i></b>	<b><i>6</i></b>
<b><i>IV. PRODUCCIÓN</i></b>	<b><i>7</i></b>
<b><i>V. MARIDAJE</i></b>	<b><i>8</i></b>
<b><i>VI. BODEGAS</i></b>	<b><i>9</i></b>

***PARTE PRÁCTICA (Italiano)***

<b><i>i. TREBBIANO D'ABRUZZO DOC – FRANCESCO CIRELLI</i></b>	<b><i>11</i></b>
<b><i>ii. TREBBIANO D'ABRUZZO DOC – EMIDIO PEPE</i></b>	<b><i>13</i></b>
<b><i>iii. MARINA CVETIC – TREBBIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA</i></b>	<b><i>16</i></b>

***BIBLIOGRAFÍA***

***18***



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# ***PARTE***

# ***TEÓRICA***

## ***I. PRESENTACIÓN***

Entre los vinos blancos de Italia, los llamados *Trebbiano* son varios; de hecho, es una de las vides más antiguas y difundidas en el país, pero en *Abruzzo* nació este vino cultivado ya en la época de los etruscos y los romanos y fue citado por Plinio El Viejo. Fue muy reconocido y apreciado durante los años '50, pero solamente en los '70 obtuvo la certificación *DOC (Denominazione di Origine Controllata)* que lograba valorizar plenamente el producto.

Este vitigno es particularmente adecuado para cualquier territorio y zona climática de *Abruzzo*, pero se produce especialmente en las áreas de *Pescara, Chieti, Aquila y Teramo*, las cuales tienen las condiciones perfectas para el cultivo de esta variedad.

Este vino es un maravilloso producto realizado con el 85% de la uva homónima y el 15% restante de otros viñedos.

## II. VITIÑOS

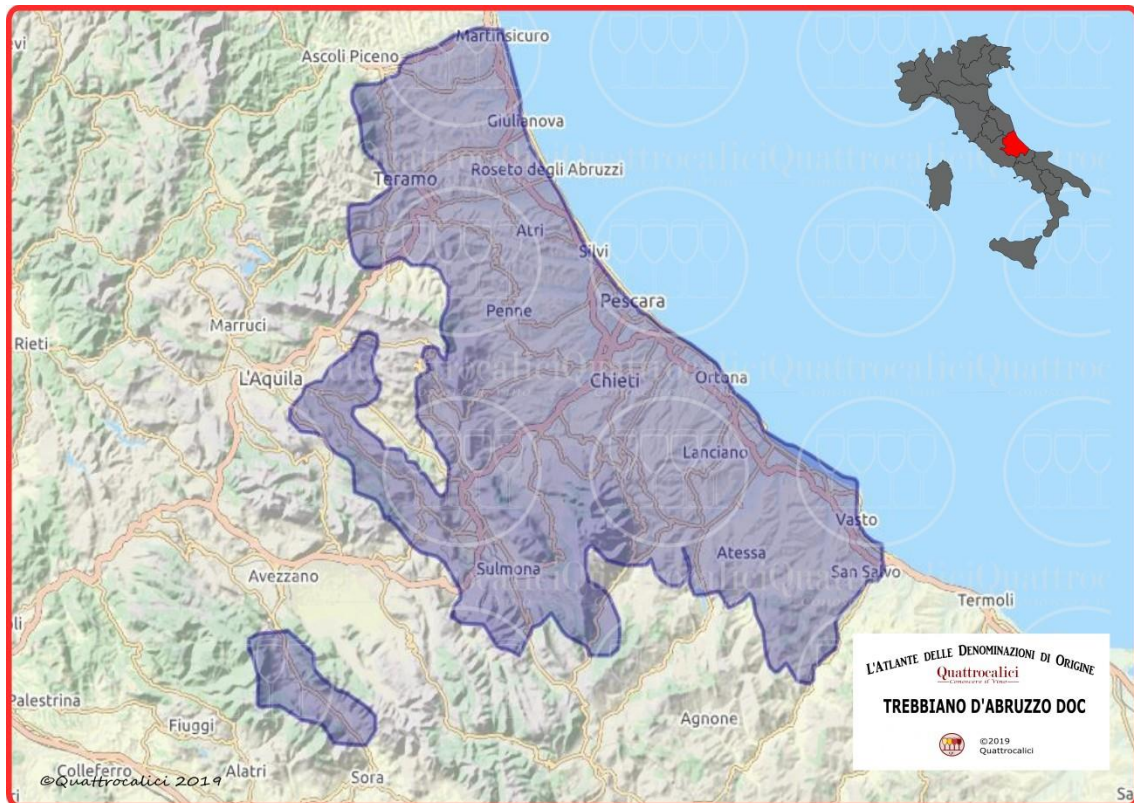
Creado en 1972, como vino blanco *DOC (Denominazione di Origine Controllata)*, cubre prácticamente toda la región de *Abruzzo*. Este *DOC (Denominazione di Origine Controllata)* tiene uno de los rendimientos permitidos más altos de toda Italia con 17,5 hl/ha.

El vino está hecho de la uva *Trebbiano d'Abruzzo* y/o *Bombino Bianco* y/o *Trebbiano Toscano*: debe tener en cuenta al menos el 85% de la mezcla a base de *Trebbiano d'Abruzzo* y/o *Bombino Bianco* y/o *Trebbiano Toscano*, y el restante 15% de la mezcla puede ser compuesto por *Malvasia Toscano*, *Cococciola* y *Passerina*.

Los vinos deben envejecer un mínimo de 5 meses antes de su lanzamiento y alcanzar un nivel de alcohol mínimo de 11,5%.

### **III. TERRITORIO**

El área de producción de *Trebbiano d'Abruzzo DOC* incluye el territorio de numerosos municipios pertenecientes a las provincias de *Chieti*, *L'Aquila*, *Pescara* y *Teramo*, en la región de *Abruzzo*.



#### **IV. PRODUCCIÓN**

La denominación *Trebbiano d'Abruzzo DOC* describe un vino blanco particular en los diferentes tipos:

- *Trebbiano d'Abruzzo DOC*
- *Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOC*
- *Trebbiano d'Abruzzo Riserva DOC*

Los vinos deben obtenerse de uvas de viñedos que dentro de la empresa se componen de vides *Trebbiano d'Abruzzo* y/o *Bombino Bianco* y/o *Trebbiano Toscano* al menos 85%.

Las uvas de otras variedades de uvas blancas no aromáticas, aptas para el cultivo en todo el territorio de la región de *Abruzzo*, pueden contribuir, solas o juntas, hasta un máximo del 15%

Las uvas deben obtenerse únicamente de viñedos situados en terrenos adecuados a la calidad, ubicadas en zonas montañosas cuya altitud no supere los 500 metros sobre el nivel del mar, y excepcionalmente hasta los 600 metros para las orientadas al sur.

## V. *MARIDAJE*

Los maridajes recomendados para un vino *Trebbiano d'Abruzzo DOC* son carnes blancas, especialmente pavo, y risottos y pastas ligeras.

En cualquier caso, es un vino polivalente que puede ser perfecto tanto para *primo piatto* y *secondo piatto* a base de pescado, y para acompañar sopas de legumbres y verduras.

Los vinos más jóvenes son los preferidos para el momento del aperitivo y por su capacidad de exaltar el pescado al horno, mientras que los *Trebbiani* añejados son capaces de maridar mejor con carnes blancas y sabrosos quesos.

Es bueno servir este vino blanco de *Abruzzo* a una temperatura de alrededor de 10° C para realzar su rico perfil aromático.



## VI. BODEGAS

Entre las bodegas que producen *Trebbiano d'Abruzzo DOC*, las siguientes son las más conocidas:

- Emidio Pepe  
<https://www.emidiopepe.com/>
- Masciarelli Tenute Agricole  
<https://www.masciarelli.it/>
- Azienda Agricola Francesco Cirelli  
<https://agricolacirelli.com/>
- Il Feuduccio  
<https://www.ilfeuduccio.it/home>
- Cantina Marramiero  
<https://marramiero.wine/>
- Marchesi de' Cordano  
<https://www.cordano.it/>
- Cantina Amorotti
- Azienda Agricola Valentini



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# *PARTE*

# *PRÁCTICA*



[www.agricolacirelli.com](http://www.agricolacirelli.com)

**TREBBIANO D'ABRUZZO DOC – VINO BIOLOGICO** **2018 13%**  
**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA FRANCESCO CIRELLI AZ. AGR. – ATRI (TE) – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di un colore giallo dorato con riflessi di tonalità oro antico; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente con archi stretti e gocce che ricadono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso, complesso e di buona qualità; si mettono in evidenza i seguenti aromi: mineralità, miele, nespole mature, buccia di limone, susine gialle, pesche gialle, composta di albicocche, tè verde, timo, maggiorana, un tocco di zenzero e fiori gialli tipo tarassaco.

**ESAME GUSTATIVO:** morbidezza, struttura e nota minerale sono prontamente percipili all'entrata in bocca; in seguito, si manifestano una minima salivazione e una nota alcolica non troppo invasiva; il finale di bocca rilascia un retrogusto tè verde e la persistenza aromatica intensa del vino si aggira sui 5/6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Straccetti di tacchino

**Parametri della combinazione:**

1. La tendenza dolce della carne bianca si contrappone alla nota minerale del vino
2. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La succulenza del piatto serve da contrappeso all'alcolicità del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un esame olfattivo che si rinnova e riflette un vino di sana e robusta qualità; la struttura a livello gustativo, quasi impone l'abbinamento con un preparato alimentare di carni bianche; un vino, figlio della terra abruzzese, che ha seguito un percorso forte e roccioso, che lo rende un prodotto enologico di ragguardevole valore.



[www.emidiopepe.com](http://www.emidiopepe.com)

**TREBBIANO D'ABRUZZO DOC                      2016    12,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE ED INTEGRALMENTE PRODOTTO DALL' AZIENDA  
AGRICOLA "EMIDIO PEPE" di PEPE SOFIA e DANIELA Società Agricola  
VIA CHIESI, 10 – 64010 TORANO NUOVO – TE – ITALIA**

**TRIPLE "A"**

**AGRICOLTORI**

**ARTIGIANI**

**ARTISTI**

**Questo vino è ottenuto da uve 100% Trebbiano coltivate secondo il metodo dell'agricoltura biologica nel nostro vigneto in collina.**

**L'uva viene pigiata con i piedi, fermenta naturalmente in vasche di cemento senza l'aggiunta di lieviti selezionati.**

**Per mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche originali, il nostro vino non viene chiarificato né filtrato, per questo accetta con gratitudine un leggero deposito.**

**Consigliamo di non far subire shock termici al vino ma di rinfrescarlo in un secchiello con del ghiaccio.**

**Si abbina bene al pesce, alle verdure e alle carni bianche. Il vino Pepe è prodotto in modo artigianale, nel rispetto dell'ambiente.**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore giallo dorato con riflessi di tonalità oro antico; per quello che concerne la consistenza, si tratta di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** il portfolio di effluvi odorosi é rappresentato da cera, candela, caramella inglese, talco, miele, note vegetali, nespole mature, pompelmo, macedonia di frutta e fiori gialli.

**ESAME GUSTATIVO:** la morbidezza di bocca (sensazione di equilibrio esteso a quasi tutto il palato) conduce a un quasi equilibrio di bocca, mentre la struttura del vino supporta una presenza abbastanza leggera di secchezza alcolica; la salivazione è molto poca e la chiusura di bocca, leggermente amara, lascia un piacevole retrogusto a nespole e pompelmo (interessante corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 6 e gli 7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Dentice all'acqua pazza

**Parametri della combinazione:**

1. La tendenza dolce della preparazione alimentare contrappesa la chiusura amarognola del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La succulenza della preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza acida della ricetta si armonizza con la morbidezza del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino impegnativo, sia al naso che in bocca; un panorama olfattivo evoluto e diversificato che si ritrova all'esame gustativo nella chiusura finale di bocca; sicuramente un vino gastronomico che richiede, a gran voce, una ricetta di mare molto competitiva.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<https://www.masciarelli.it/en/>

**MARINA CVETIC – TREBBIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA 2017 14%**

**IMBOTTIGLIATO DA: MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE SRL – SAN MARTINO SULLA  
MARRUCINA – CHIETI – ITALIA**



**ESAME VISIVO:** limpido e di un colore giallo dorato con riflessi vivaci e luminosi; per quanto riguarda le consistenza, trattasi di un vino consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** caramella inglese, cera, candela, nespole mature, pesche gialle, buccia di limone, frutta tropicale (mango, papaya e maracuya), vaniglia, pepe bianco, legno, potpourri di di erbe officinali e fiori gialli.

**ESAME GUSTATIVO:** la morbidezza di bocca (sensazione di vellutato equilibrio al palato) si mette subito in evidenza insieme con la salivazione nelle zone laterali della lingua; ben strutturato fin dall'inizio, ma con una secchezza alcolica limitata che, in un secondo momento, permette alla mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) di fuorisucire e soprassedere; la chiusura è leggermente amarognola con sapore a frutta gialla (ottima corrispondenza con l'esame olfattivo) e la persistenza aromatica intensa del vino oscilla tra i 6 e i 7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Agnello cacio e uova (tipico piatto abruzzese)

**Parametri della combinazione:**

1. La sensazione speziata del piatto si neutralizza con la morbidezza del vino
2. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota minerale del vino
5. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** al naso, il profumo della caramella inglese, accompagna per tutto il tempo di degustazione, rendendo piacevole l'esame olfattivo; in bocca, non manca niente: dalla morbidezza alla salivazione, dalla struttura alla nota alcolica, per finire con una mineralità che tarda a venire fuori, però vuole essere la sensazione più convincente; si può degustare solo, ma l'abbinamento perfetto sarebbe con un piatto tipico della cucina abruzzese.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- [https://en.wikipedia.org/wiki/Trebbiano\\_d%27Abruzzo\\_\(wine\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Trebbiano_d%27Abruzzo_(wine))
  - <https://www.uritalianwines.com/trebbiano-dabruzzo-D54.htm>
  - <https://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/trebbiano-dabruzzo-dop/>
  - <https://www.viviilvino.it/denominazioni/trebbiano-dabruzzo-doc/>
  - <https://www.quattrocalici.it/denominazioni/trebbiano-d-abruzzo-doc/>
  - [http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda\\_denom.php?t=dsc&q=2299](http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda_denom.php?t=dsc&q=2299)
- 
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (2003). Il Sommelier., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
  - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1996). Merceologia degli alimenti., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
  - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1998). Tecnica dell'abbinamento cibo-vino., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica