



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



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

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.