



Pietramore 2020 Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOC

Kleur

Licht goudgeel.

Neus

Zuiver en aanvankelijk wat ingetogen. Een gemiddelde intensiteit in de neus, maar na beluchting in het glas blijkt de wijn toch te beschikken over een behoorlijk aromatisch boeket! Tropisch fruit als mango en papaya, maar ook tonen van sinaasappel, kamille, lavendel, gele appel en gedroogde abrikozen. Lichte tonen van brioche bevestigen de rijping 'sur lie'.

Smaak

Droog met een aangename, voor Trebbiano relatief milde, zuurgraad en een gemiddelde body. De smaakintensiteit is gemiddeld, maar neemt toe naarmate de wijn langer in het glas zit. Vooral niet te koud schenken dus! Het tropische fruit (mango, papaya) en de brioche zijn wederom terug te vinden in de smaak. De afdronk is lang, waarbij de belangrijkste aroma's persistent aanwezig blijven.

Bodem

Tenuta Pietramore ligt in de regio Abruzzo. Aan de oostkant profiteert men hier van de verkoelende invloed van de Adriatische zee en aan de andere kant wordt het gebied beschermd tegen stormen door de Apennijnen. Wijngaarden zijn gelegen in de provincie Chieti in het zuidoosten van de Abruzzo. Aanplant op kalkhoudende bodems. Er wordt volgens de Biodynamische methode gewerkt.

Vinificatie

Handmatige oogst. Na het persen ondergaan de druiven een schilnweking van 8 tot 12 uur om extra smaak en aroma's te onttrekken. De vergisting vindt plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. Na de vergisting rijpt de wijn "sur lie" op RVS, wat bijdraagt aan complexiteit en structuur. Na botteling rijpt de wijn nog minstens drie maanden op fles voordat deze op de markt komt.

Culinair

De culinaire suggestie bij deze wijn volgt z.s.m.

Druif/Druiven

100% Trebbiano.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75