LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---|---|
| **Nom** | Trebbiano d'Abruzzo |
| **Millésime** | 2021 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2041 |
| **Producteur** | Valentini |
| **Style de vin** | rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, très minéral, tanins délicats, acidité marquée |
| **Appellation** | DOC Trebbiano d'Abruzzo |
| **Cépages** | 100% trebbiano d'abruzzo |
| **Pourcentage d'alcool** | 12,00% vol |
| **Description** | Valentini fait partie des producteurs de vins les plus iconiques de la région. Une production mesurée, une réputation fantastique et des exportations extrêmement limitées font que ses vins sont très recherchés par les amateurs, mais peu connus du grand public. Les méthodes de production sont inspirées par la viticulture biodynamique. Tout comme son père, Edouardo, décédé en 2006, l'actuel propriétaire Francesco Paolo Valentini ne décide de produire tel ou tel type de vins que s'il dispose de suffisamment de raisins de qualité supérieure. S'il n'utilise pas sa propre récolte, il la vend à d'autres producteurs. Tous les vins de l'assortiment ne sont donc pas systématiquement produits chaque année.<br><br>De plus, les vins produits ne sont commercialisés que lorsque Valentini décide qu'ils sont prêts à être proposés aux consommateurs, ce qui varie d'année en année… Un viticulteur pas tout à fait comme les autres, pour des vins personnels et fantastiques ! Qu'il s'agisse du Trebbiano d'Abruzzo blanc, du Montepulciano d'Abruzzo rouge ou du Cerasuolo d'Abruzzo rosé, tout amateur de vins italiens doit l'avoir goûté au moins une fois dans sa vie.<br><br>Le Trebbiano d'Abruzzo a une robe jaune paille avec des reflets dorés et un nez aux arômes complexes de fruits mûrs, amandes, vanille. C´est déjà un vin harmonieux , profond et de grand caractère. Sa fraîcheur infuse le fruit même si l'acidité paraît en r |
| **Servir sur** | poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, vins 'd'après-repas' |
| **Viticulture** | Biodynamique & Biologique |
| **Vinification** | Fermentation spontanée dans de grands fûts de chêne sans contrôle de température et sans filtration, |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Elevage** | 6 à 12 mois en grands fûts de chêne. |
| **Notes des critiques** | IWineReview: 96<br>Vinous: 95 |




