

Naam Trebbiano d'Abruzzo

Jaartal 2025

Bewaarpotentieel Tot eind 2028

Producent Villa Medoro

Wijnstijl licht, subtiel, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren

Appellatie DOC Trebbiano d'Abruzzo

Druivensoorten 100% trebbiano d'abruzzo

Alcoholpercentage 13,00% vol

Omschrijving Dat niet alleen oudere familiedomeinen tot de top behoren, bewijst Federica Morricone. Deze ex-advocate uit het gehucht Medoro bij Atri besliste in 1997 om het fruit van de wijngaarden van haar grootvader zelf te verwerken in plaats van het te verkopen, zoals tot dan de gewoonte was. Inmiddels beslaat het domein circa 100 hectare wijngaarden, worden jaarlijks 300.000 flessen geproduceerd, en is Villa Medoro uitgegroeid tot moderne sterspeler van de Abruzzo.

De druiven worden in de wijngaard naar de hoogste kwaliteit gegidst en via de modernste technieken omgezet in topwijnen, die zelfs door de meest veeleisende wijnliefhebbers geapprecieerd worden. In 2007, slechts tien jaar na de start, kreeg Villa Medoro in de beroemde wijngids 'Gambero Rosso' het etiket van meest veelbelovend opkomend wijndomein opgeplakt! Sindsdien stapelen de erkenningen en prijzen zich op en veroveren de negen frisse, strakke en moderne wijnen, gemaakt van enkel autochtone druivenrassen, de hele wereld.

De Trebbiano d'Abruzzo heeft een lichtgele kleur en zowel kruidige als fruitige citrusaroma's. De smaak is strak, fris en droog en mondt uit in een sappige, fruitige afdronk.

Serveren bij aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus

Oorsprong Wijngaarden gelegen te Atri. De ondergrond is kleiachtig en kalkhoudend.

Opbrengst 4.400 wijnstokken/ha, verhouding wijn/druiven: 65%

Oogst Eind september - begin oktober.

Vinificatie De druiven ondergaan eerst een koude schilweking gedurende een tiental uur bij een temperatuur van 5-6°C. De alcoholische gisting gebeurt in inoxen vaten bij een temperatuur van 14-16°C. Er is geen malolactische omzetting.

Opvoeding Korte flesrijping.

