

Impressioni Rocce e Fiori Bianco



ANNATA 2023		
PRODUTTORE Gianni Sinesi		
ZONA DI PRODUZIONE L'Aquila, Abruzzo - Italia		
VITIGNO Trebbiano d'Abruzzo 100%		
GRADO ALCOLICO 12,5% Vol		
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Fermentazione spontanea in botte grande di rovere francese a contatto con le fecce fini per 2 anni. Affinamento in bottiglia per 10 mesi prima della messa in commercio		
NOTE ORGANOLETTICHE Un bianco che rifugge l'ovvietà. La fermentazione spontanea in rovere francese ha amplificato le caratteristiche del Trebbiano senza togliergli l'anima, regalandogli una texture quasi tridimensionale. Naso cangiante: apre su note agrumate e vegetali che vireranno poi verso sfumature ossidative nobili e profonde. In bocca domina la tensione. Non è solo bevibilità, è 'lunghezza' di una scia salina e balsamica che testimonia il legame indissolubile tra le vigne vecchie e il territorio. Un vino che vive oggi, ma che promette di raccontare storie ancora più belle tra dieci anni.		
ABBINAMENTI CONSIGLIATI È un vino che insegue l'equilibrio, da accostare a momenti di assoluta concentrazione e serenità, quando il palato e la mente chiedono emozione nel gusto di un piacere profondo.		
TEMPERATURA DI SERVIZIO 13/14°	FORMATO BOTTIGLIA 0,75 L	
NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE 2.500	PREZZO ENOTECA 39€	