

Spumante Trabocco Abruzzo Doc, ecco i dieci vini delle prime quattro aziende che utilizzano il nuovo marchio

14 Giugno 2023



ORTONA - Sono quattro al momento le aziende che utilizzano il **marchio Trabocco** ed il relativo regolamento approvato dal Consorzio di tutela vini d'Abruzzo nel 2022 che identifica e protegge i vini spumante Doc Abruzzo bianco e rosé, prodotti con metodo italiano, ottenuti esclusivamente dalle uve Trebbiano abruzzese, Pecorino, Passerina, Montonico, Coccocciola e Montepulciano (solo per la tipologia rosé), prodotti, imbottigliati e commercializzati nel rispetto del Disciplinare Doc Abruzzo.

Le cantine Casal Thaulero, Citra, Eredi Legonziano e Vin.Co, che presto introdurranno sul mercato i loro spumanti metodo italiano hanno lanciato dieci prodotti nelle versioni in bianco

e rosé, brut ed extra dry.

Presentato oggi a Ortona (Chieti) un fitto programma de “Il mese delle bollicine” organizzato e promosso dal Consorzio di tutela vini d’Abruzzo proprio per promuovere il nuovo marchio sia tra gli addetti ai lavori, sia nel grande pubblico. Si parte infatti mercoledì 21 dalle ore 18,00 con una serata itinerante nei principali locali abruzzesi, lunedì 26 giugno dalle ore 10,00 visite nelle cantine Vinco, Codice Citra ed Eredi Legonziano, martedì 27 alle ore 16,00 masterclass all’Hotel Esplanade di Pescara. Lunedì 3 e martedì 4 luglio, e poi ancora il 10, l’11, il 17 e il 18, sempre alle ore 16,00, una serie di masterclass rivolte soprattutto ai ristoratori per diffondere il nuovo marchio.

Per partecipare agli eventi ci si può iscrivere nei form che si trovano sulla landing page di www.vinidabruzzo.it.

LE SCHEDE DEGLI SPUMANTI A MARCHIO TRABOCCO (Fornite dalle aziende)

Eredi Legonziano Montonico Trabocco Abruzzo Doc Brut

TERRITORIO

Vigneti dislocati sulle colline Frentane sui comuni di Lanciano e Castel Frentano a 30 km dal monte Maiella (m 2795) e la costa dei Trabocchi (15 km)

VITIGNI

Montonico

ALCOL

11,50%

RESIDUO ZUCCHERINO

8

BOLLICINE

Perlage sottile e persistente

VIGNETO

Terreno medio impasto, pergola abruzzese, altitudine 350m

VENDEMMIA

Manuale, prima decade di settembre

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi

MATURAZIONE

Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata, affinamento con lieviti di fermentazione

Eredi Legonziano Rosé Trabocco Abruzzo Doc Extra Dry

TERRITORIO

Vigneti dislocati sulle colline Frentane sui comuni di Lanciano e Castel Frentano a 30 km dal monte Maiella (m 2795) e la costa dei Trabocchi (15 km)

VITIGNI

Uve autoctone a bacca rossa

ALCOL

11,50%

RESIDUO ZUCCHERINO

13

BOLLICINE

Perlage sottile e persistente

VIGNETO

Terreno medio impasto, pergola abruzzese, altitudine 350m

VENDEMMIA

Manuale, prima decade di ottobre

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi

MATURAZIONE

Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata, affinamento con lieviti di fermentazione

Eredi Legonziano Pecorino Trabocco Abruzzo Doc Extra Dry

TERRITORIO

Vigneti dislocati sulle colline Frentane sui comuni di Lanciano e Castel Frentano a 30 km dal monte Maiella (m 2795) e la costa dei Trabocchi (15 km)

VITIGNI

Pecorino

ALCOL

11,50%

RESIDUO ZUCCHERINO

13

BOLLICINE

Perlage sottile e persistente

VIGNETO

Terreno medio impasto, pergola abruzzese, altitudine 150m

VENDEMMIA

Manuale, prima decade di settembre

ABBINAMENTI

Aperitivi, antipasti delicati

MATURAZIONE

Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata, affinamento con lieviti di fermentazione

Eredi Legonziano Passerina Trabocco Abruzzo Doc Extra Dry

TERRITORIO

Vigneti dislocati sulle colline Frentane sui comuni di Lanciano e Castel Frentano a 30 km dal monte Maiella (m 2795) e la costa dei Trabocchi (15 km)

VITIGNI

Passerina

ALCOL

11,50%

RESIDUO ZUCCHERINO

13

BOLLICINE

Perlage sottile e persistente

VIGNETO

Terreno medio impasto, pergola abruzzese, altitudine 150m

VENDEMMIA

Manuale, prima decade di settembre

ABBINAMENTI

Aperitivi, antipasti delicati

MATURAZIONE

Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata, affinamento con lieviti di fermentazione

Citra “Aurea Stellea” Trabocco Abruzzo Spumante Doc Pecorino

Uve: Pecorino (vitigno autoctono)

Zona di produzione: Italia

Affinamento sui lieviti: circa 35/45 giorni

Gradazione alcolica: 12% vol

Temperatura di servizio: 6/8°C

Vinificazione: in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve.

Fermentazione: il vino effettua una seconda fermentazione a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. Presa di spuma dura circa 10/15 giorni.

Colore: giallo tenue, grana sottile e persistente. Olfatto: intenso, fragranze balsamiche di salvia e timo si sposano con nuances floreali di ginestra e acacia. Gusto: fresco e pieno, dall'ottima mineralità e ricca struttura acida. La briosità e la fragranza ne esaltano la persistenza.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo e con piatti a base di pesce, con ostriche, parmigiano, formaggi.

Citra “Aurea Stellea” Trabocco Abruzzo Spumante Doc Rosé

Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)

Zona di produzione: Italia

Affinamento sui lieviti: circa 35/45 giorni

Gradazione alcolica: 12% vol

Temperatura di servizio: 6/8°C

Vinificazione: le uve restano a contatto con le bucce per 4/6 ore a 5°C, ciò favorisce la dissoluzione degli aromi varietali.

Fermentazione: il vino effettua una seconda fermentazione a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. Presa di spuma dura circa 10/15 giorni.

Colore: rosa brillante dal perlage fine e persistente. Olfatto: sentori di rosa, ciliegia e frutta rossa, con una punta speziata. Gusto: armonico, persistente, fragrante, con una piacevole nota acida dal finale morbido.

Abbinamenti: crostacei, crudi e zuppe di pesce. Ottimo con la pizza, con i salumi, e come aperitivo.

Vinco “VenereBio” Trabocco Abruzzo Doc Bianco Bio Spumante Brut “100”

Vitigni: Cuvée di vini da uve autoctone a bacca bianca da vigneti biologici.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Vendemmia: fine agosto/prima decade di settembre.

Presatura di spuma: 15 - 25 giorni.

Affinamento: 100 giorni.

Residuo zuccherino: brut.

Zona di produzione: centro Italia, Abruzzo, provincia di Chieti.

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice delle uve.

Fermentazione: a controllo termodinamico (da 14 a 16°C) con l'utilizzo di lieviti selezionati.

Temperatura di servizio: 5-6°C

Vista: giallo paglierino tenue tendente al verde. Perlage a grana fine e persistente.

Olfatto: pesca bianca, albicocca e mela si fondono con fiori bianchi e sentori agrumati, in chiusura si percepisce una lievissima nota di biscotto.

Gusto: dalla buona struttura e persistenza con un'ottima armonicità. Sapido, fresco e morbido.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo; vino da tutto pasto per piatti a base di pesce, sformati

di verdure e carni bianche.

Vinco Trabocco Abruzzo Doc Rosé Spumante Extra Dry

Vitigni: A bacca rossa autoctono 100%

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Vendemmia: seconda e terza settimana di settembre.

Presa di spuma e Affinamento: 30 – 45 giorni.

Residuo zuccherino: extra dry.

Zona di produzione: centro Italia, Abruzzo, provincia di Chieti.

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice delle uve.

Fermentazione: a controllo termodinamico (da 14 a 16°C) con l'utilizzo di lieviti selezionati.

Temperatura di servizio: 5-6°C

Vista: rosato pallido brillante con lievi nuances rosa intenso.

Perlage a grana fine e persistente.

Olfatto: sentori floreali di rosa, fruttati di ciliegia e fragoline di bosco.

Gusto: brioso, fresco, morbido, persistente, ben equilibrato.

Abbinamenti: vino versatile, da abbinare a finger food di pesce, zuppe e molluschi.

Apprezzato anche fine pasto in
accompagnamento alla frutta (fragole).

Casal Thaulero “Voilà” Abruzzo Spumante Doc Rosé Brut

Vitigno: uva a bacca rossa da vitigno autoctono

Gradazione alcolica 12%

Temperatura di servizio 6-8 gradi

Casal Thaulero “Voilà” Abruzzo Spumante Doc Pecorino

Vitigno: Pecorino

Gradazione alcolica 12%

Temperatura di servizio 6-8 gradi

*Attività realizzata con il contributo del Masaf, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022
(cfr. par. 3.3 dell'allegato D al d.d. 302355 del 7 luglio 2022)*