

**Di Antonio Indovino**

**Trebbiano d'Abruzzo DOC, Vigna di Capestrano, Valle Reale, 2009**

AZIENDA AGRICOLA  
VALLE REALE



VIGNA DI CAPESTRANO  
TREBBIANO D'ABRUZZO

*Fermentazione Spontanea*

*Non Filtrato*

VENDEMMIA 2009

Eccomi ancora una volta a parlare con grande piacere di un vino di **Valle Reale**. Stavolta è toccata al Vigna di Capestrano 2009, la volta scorsa fu invece il pretesto per stappare il Montepulciano d'Abruzzo Vigneto di Popoli 2010 di cui potete leggere al seguente ([LINK](#)), unitamente alle informazioni di natura storica ed orografica.

Il **Trebbiano Vigna di Capestrano** è quello prodotto nell'omonima vigna nella quale si è sperimentata la vinificazione comparativa con i lieviti indigeni, quello che ha dato l'impulso significativo nella svolta dell'Azienda Valle Reale.

Si tratta di un vigneto allevato a Guyot, con una densità di circa 6700 ceppi per ettaro, caratterizzato da un suolo dalla matrice prettamente argillosa e sassosa, dall'alto contenuto di calcare.

L'escursione termica, che nasce dalla vicinanza del Gran Sasso, è enfatizzata dalla particolare posizione della vigna che va presto in ombra nel pomeriggio ed assicura una grande concentrazione di acidi. La costante ventilazione e la salubrità dell'ambiente assicurano, inoltre, la perfetta integrità delle uve: prerogativa indispensabile per le fermentazioni spontanee.

VALLE REALE  
VIGNA DI CAPESTRANO  
TREBBIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

V.Q.P.R.D.

VENDEMMIA 2009

*Fermentazione Spontanea*

*Non Filtrato*

L00161

750 ml e PRODOTTO IN ITALIA 12%vol

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA: VALLE REALE  
POPOLI - ITALIA - I

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE - INNEHÅLLER SULFITER

A seguito della raccolta manuale, le uve vengono sottoposte ad una soffice pigiadiraspatura.

Il mosto, travasato in tini d'acciaio, rimane a contatto con le bucce per qualche giorno per favorire la solubilizzazione di tutte le sostanze in essa, e soprattutto su essa contenute: un passaggio fondamentale per innescare la fermentazione alcolica. Per tutta la fase macerativa e quella fermentativa, la temperatura viene monitorata, ma non indotta, per facilitare la naturale espressione dei lieviti indigeni.

La sosta in acciaio si protrae per un'anno, periodo durante il quale il vino resta a contatto con le fecce fini, poi, successivamente, il vino viene imbottigliato senza filtrazioni.

Nel calice il vino si presenta con una carica e vivida tonalità paglierina, ed una lieve opalescenza. Al naso è un continuo divenire nel calice: si va dal fieno al miele, dalla camomilla (infusa) alle albicocche sciropate ed agli agrumi canditi, dall'anice stellato alla cera. Il sorso è teso, agile, morbido ed avvolgente al tempo stesso, fresco e succoso, lievemente sapido e con una lunga chiusura dove si ripetono soprattutto le note fruttate e di infuso.

Ho avuto modo di apprezzare il Vigna di Capestrano nella sua escalation in un ampio calice ad una temperatura di 13/14°C, dopo averlo accuratamente decantato e lasciato areare in una caraffa stretta ed affusolata. Personalmente lo abbinerei agli "Spaghetti al Limone e Ricci di Mare".

Prezzo in enoteca: 25-30€ (per le ultime annate in commercio)

Contatti: [www.vallereale.it](http://www.vallereale.it)

**Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,  
Degustatore Ufficiale e Responsabile del GDS AIS Penisola Sorrentina**

I contenuti presenti sul blog **Il Narratore Enoico**, dei quali è autore il proprietario del blog, non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti perché appartenenti all'autore stesso.

E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma.

E' vietata la pubblicazione e la redistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dall'autore.

Copyright © **Il Narratore Enoico** by **Antonio Indovino**. All rights reserved.