



Il Trabocchetto riveste da sempre un significato simbolico e permeante della tradizione marinara della regione Abruzzo. Il Trabocco (o trabucco) rappresentava difatti una innovazione nelle tecniche di pescaggio importata dal medio oriente. Le prime tracce letterarie, datate diciottesimo secolo, rivelano quanto quest'antica costruzione da pesca divenne ben presto tipica nella Costa Adriatica. Realizzato esclusivamente in legno, il Trabocco permetteva ai Pescatori di lavorare nelle peggiori condizioni metereologiche. Il Trabocco si identifica prevalentemente come una lunga passerella in legno che attraversa il mare, ancorata alle rocce costiere. Lunghe braccia o tiranti sostengono una enorme rete chiamata "Trabocchetto". Tra le finalità anche quella di esplorare le correnti al fine di intercettare i branchi di pesci che si muovevano verso la costa. In epoca medievale il termine Trabocchetto fu usato per indicare i più potenti strumenti di offesa delle armate Europee. Giganti in legno, catapulte utilizzate dai centurioni all'assalto di fortezze e castelli attraverso l'Europa e terribilmente temute.

AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Pecorino Colline Pescaresi.

VITIGNO

Pecorino 100%.

TERRENO

Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 300 metri sopra il livello del mare.

TECNICA DI PRODUZIONE

Uva raccolta a mano a metà settembre. In seguito alla diraspapigiatura vengono eseguite una macerazione a freddo ed una spremitura soffice. Il mosto ricavato viene quindi fermentato in serbatoi di acciaio inox per 12 giorni a 16-18 °C con lieviti controllati. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino brillante, al naso esprime note fruttate con sfumature fresche di mela renetta, pera matura, fiori di ginestra e gelsomino accompagnate da una fresca ed equilibrata acidità.

PRODUZIONE 13.000 bottiglie

L'abbinamento ideale é con pesce grigliato, tempura vegetale ed ostriche. Servire a 10°C.