



**Degustiamo un sorso**  
**Pasetti – DOC Trebbiano d'Abruzzo – Zaraché 2006**

L'azienda Pasetti nasce a Francavilla ma nel corso degli anni si estende nell'entroterra abruzzese, trovando la sua dimora ideale a Pescosansonesco (550 mt.) ai piedi del Gran Sasso (2912 mt.) e oltre la Maiella (2793 mt.) e sulla Valle del Tirino a Capestrano dove l'azienda è in procinto di realizzare nuovi impianti.

**Tipologia:**

Bianco D.O.C.

**Vitigno:**

Trebbiano d'Abruzzo, Cococciola

**Zona di produzione:**

Pescosansonesco, 550 mt. s.l.m.

**Natura del terreno:**

Generalmente argilloso calcareo

**Sistema di allevamento:**

Tendone

**Densità di impianto:**

1600 ceppi ettaro

**Produzione uva per ettaro:**

110 q.li

**Raccolta:**

Manuale

**Epoca vendemmia:**

Prima decade di Settembre

**Fermentazione:**

Acciaio

**Fermentazione malolattica:**

No

**Affinamento:**

Acciaio

**Dati analitici medi:**

Alcool 13,00 - 13,50% vol.

Zuccheri 0,30 - 0,60 gr./lt.

Acidità totale 5,50 - 6,00 gr./lt.

Acidità volatile 0,20 - 0,40 gr./lt.



**Sommelier Express**  
**Caratteristiche organolettiche**

**Esame Visivo**

Limpido, Giallo Paglierino, Consistente

**Esame Olfattivo**

Poco Intenso, Abb Complesso, Fine, Fruttato Esotico, Mela Gialla Mango

**Esame Gustativo**

Secco, Abb Caldo, Abb Morbido, Fresco, Abb. Sapido, Di Corpo, Poco Intenso, Abb. Persistente Fine

**Temperatura di servizio**

12°

**Abbinamento gastronomico**

Cacio al Coccio con Pomodorini, Ricotta di Bufala e Marmellata di Peperoncino

[www.pasettivini.it](http://www.pasettivini.it)

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)

[www.sommelierexpress.org](http://www.sommelierexpress.org)