PECORINO

Pecorino IGT Terre di Chieti Biologico

VITIGNO

Pecorino Biologico di antiche selezioni provenienti da filari di proprietà nel comune di Vacri e Bucchianico, superficie di Ha 0,90, allevato a filari con densità di 4000 ceppi /Ha, età media 17 anni, terreno argilloso calcareo e ciottoloso, esposto a sud sud-est, resa circa 100 Q.li /Ha.

VENDEMMIA

La raccolta avviene al raggiungimento della giusta maturazione delle uve nella prima metà di settembre. Le uve vengono vendemmiate manualmente.

VINIFICAZIONE

Viene eseguita la di-raspatura e viene effettuata una pressatura soffice delle bucce ed il mosto viene refrigerato a una T° di circa 8-10°C e decantato per circa 10-12 ore. Il mosto limpido che si ottiene viene addizionato a lieviti selezionati e fatto fermentare ad una temperatura di 13-15°C.
Il vino che si ottiene viene conservato in serbatoi di acciaio e successivamente viene imbottigliato.

colore

Giallo paglierino leggermente carico.

profumo

Profumo di notevole complessità, fresco ed intenso, con nette sensazioni di frutta.

sapore

Gusto armonico e morbido di grande rotondità ed ottima pienezza, corposità e persistenza.

ABBINAMENTI

Per le sue caratteristiche organolettiche è ideale per accompagnare antipasti di mare, primi piatti leggeri e pietanze a base di pesce e formaggi magri. Ottimo come aperitivo.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco a 16 -18°C tenendo la bottiglia coricata.

CONSIGLIO

Stappare la bottiglia al momento del consumo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C