



ABRUZZO PECORINO



GRADAZIONE ALCOLICA:

13% alc./vol.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

sabbioso-limoso

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO:

comune di Fossacesia e zone limitrofe, colline più vocate che si affacciano sul versante Sud,-ovest, Sud-Est e altitudine si aggira intorno ai 200 m. s.l.m. I vitigni sono parte del progetto "Vigneti Qualità" e la vendemmia prevede un'attenta selezione delle uve migliori

VENDEMMIA:

manuale, seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE:

pigiatura soffice delle uve, macerazione in acciaio senza bucce a temperatura controllata

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:

sottoposto ad un affinamento in acciaio con tecnica batonnage. Fermentazione per 12-15 giorni a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia dai 3 ai 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Da uve Pecorino provenienti da vigneti delle zone più alte in quota e da uve accuratamente selezionate. Colore giallo paglierino, combina apprezzabili note fruttate di pesca, pompelmo e fiori bianchi, con un sapore fresco ed un'eccellente sapidità. Il tempo trascorso in bottiglia gli conferisce delle note minerali.

LONGEVITÀ IN BOTTIGLIA:

per 2 o più anni, adeguatamente conservato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12 °C