

# Pecorino

Abruzzo DOC  
Pecorino

.....



**Caratteristiche sensoriali:** Caratteristiche sensoriali: colore giallo paglierino; al naso si presenta molto intenso con sentori di frutta fresca matura, mela verde, mandorla, floreale. In bocca, molto caldo, intenso, supportato da una bella vena acida, si presenta rotondo e di corpo.

**Abbinamenti gastronomici:** facile da abbinare con piatti strutturati grassi, formaggi freschi e stagionati, ottimo con piatti di pesce.

.....

Tasting notes: Colour: *strawyellow with light golden hue*; Nose: *intense and fruity. Very attractive lifted fresh fruit aromas, along with green apple, pear, almond and honey scents.* Flavour: *tasty and elegant; this Pecorino exhibits rich texture with a fairly high acidity well balanced by the alcohol. Extraordinary aromatic persistence.*

Pairings: *It's ideal with hors d'oeuvres, main course meals, white meats, fish soup and fresh cheeses*



0,75 cl

## Scheda Tecnica

.....

**Tipo di vino:** Bianco fermo

**Classificazione:** Abruzzo DOC

**Vitigno:** Pecorino

**Gradazione alcolica:** 13.00% vol

**Area di Produzione:** Regione Abruzzo

**Altitudine/Altimetria:** 250/300 mt. sul livello del mare

**Densità di impianto:** 5000 piante per ettaro

**Sistema di Allevamento:** Cordone Speronato

**Periodo di Vendemmia:** 3° decade di Settembre

**Vinificazione:** Pigiatura, criomacerazione in fase pre-fermentativa e fermentazione a bassissima temperatura, pressatura soffice

**Temperatura di fermentazione:** 15°C

**Affinamento:** in bottiglia in appositi locali climatizzati

**Conservazione:** bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di Temperatura

**Temperatura di servizio:** 10/12 °C;

## Technical sheet

.....

Type of wine : *White still* / Classification: *Abruzzo DOC* Grape varieties:  
*Pecorino* / Alcohol content: *13.00% vol* / Production area: *Regione Abruzzo* / Altitude: *250/300*  
*mt. above the sea level* / Planting density: *5000 vines/hectare* / Training system: *Guyot* /  
*Harvest period* : *end of September* / Vinification: *the grapes are crushed and destemmed; the juice is*  
*clarified through settling cold overnight and then inoculated with selected pure yeast. Fermentation and storage in*  
*stainless steel vessels* / Fermentation temperature: *15°C* / Refining: *in bottle; conserved in air-conditioned*  
*area* / Storage: *lying down in cool, dark surroundings* / Serving temperature: *10/12 °C.*