



il Pecorino



Pecorino – Abruzzo Doc Superiore Colline Teramane



LE CARATTERISTICHE

Tipo di vino: Bianco fermo

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata - Superiore

Vitigno: Pecorino

Gradazione alcolica: 13.00 % vol

LA VIGNA

Area di Produzione: ABRUZZO; Castilenti (Te)

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

Densità di impianto: 5000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Resa per Ettaro: 80 Hl

LA VINIFICAZIONE

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

IL VINO

Temperatura di servizio: 10 /12 °C;

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: straw yellow 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

SOC. AGR. SAN LORENZO VINI

C.da Plavignano, 2 - 64035 Castilenti (Te) - Italy P.iva: 01883430694 - Tel. +39 (0)861 999 325 Fax. +39 (0)861 998 542

info@sanlorenzovini.com - www.sanlorenzovini.com