

PECORINO

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Pecorino
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.000–5.000
Terreno: medio impasto, calcareo-argilloso
Altitudine: 250–400 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima decade di settembre
Resa: 80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica a freddo del mosto e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (12–14°C) per preservare profumi e freschezza. Affinamento sulle fecce fini per 3–4 mesi con periodici bâtonnage.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli
Profumo: intenso e fine, con note di frutta a polpa bianca, agrumi e fiori di campo
Sapore: fresco, sapido, ben equilibrato, con buona struttura e persistenza

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 20 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Acidità totale: 5,8 g/l
Anidride solforosa totale: 90/100 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto con antipasti di mare, primi piatti a base di pesce, formaggi freschi e carni bianche delicate.
Note di servizio: servire a 10–12°C

VINEYARD

Grapes: Pecorino
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.000–5.000
Soil: medium texture, calcareous-clayey
Altitude: 250–400 m/above sea level
Harvest: first decade of September
Yield: 80 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, cold static decantation of the must and fermentation in stainless steel at controlled temperature (12–14°C) to preserve aromas and freshness. Aging on fine dregs for 3–4 months with periodic bâtonnage.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: bright straw yellow with greenish reflections
Parfum: intense and fine, with notes of white-fleshed fruit, citrus and wildflowers
Taste: fresh, savory, well balanced, with good structure and persistence

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 20 g/l
Reducer sugars: 5,5 g/l
Total acidity: 5,8 g/l
Total sulphites: 90/100 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect with seafood appetizers, first courses based on fish, fresh cheeses, and delicate white meats.
Service notes: served at a temperature of 10–12°C

WEINBERG

Rebsorten: Pecorino
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.000–5.000
Boden: mittelschwer, kalkhaltig-lehmig
Höhe: 250–400 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: erste Dekade des Septembers
Trauben: 80 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung, kalte statische Mostklärung und Gärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur (12–14°C), um Aromen und Frische zu bewahren.
Reifung auf der Feinhefe für 3–4 Monate mit periodischem Bâtonnage.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett: intensiv und fein, mit Noten von weißfleischigen Früchten, Zitrusfrüchten und Wiesenblumen
Geschmack: frisch, herzhaft, gut ausbalanciert, mit guter Struktur und Persistenz

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 20 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,8 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Meeresvorspeisen, ersten Gängen auf Fischbasis, Frischkäse und zartem weißen Fleisch.
Serviertemperatur: servieren bei 10–12°C



Pecorino



10–12°C



13 % vol



750 ml