
COLLECIVETTA

ABRUZZO PECORINO DOP



DATI ANALITICI

Alcol: 13,00 - 13,50 % v/v

Zuccheri: 1,50 - 2,00 g/l

pH: 3,20 - 3,30

Acidità totale: 7,00 - 8,00 g/l

Acidità volatile: 0,20 - 0,30 g/l

ABBINAMENTI

Primi e secondi piatti di pesce, lasagna in bianco, formaggi e carni bianche.

UVA

ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti sono ubicati nel Comune di Pescosansonesco a 550 m s.l.m. e nel comune di Capestrano a 450 m s.l.m., entrambi all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

CARATTERISTICHE DELLA VARIETA':

Il Pecorino è una varietà autoctona Abruzzese riscoperta alcuni anni fa grazie al lavoro di recupero e selezione di pochi audaci viticoltori. Predilige terreni fertili con una alta disponibilità idrica. Il vino è caratterizzato da spiccate note agrumate e freschezza in bocca accompagnata da un giusto corpo e persistenza gustativa.

VINO

VIGNETO

100% Pecorino, densità di 5200 ceppi/ha, resa di 120 q/ha, raccolta meccanica nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a freddo, seguite da una sfeccatura molto grossolana, in modo da lasciare il vino ad affinare sulle fecce fini. Infine la stabilizzazione che avviene per decantazione a freddo.

AFFINAMENTO

Solo acciaio con affinamento sulle fecce fini. Da conservare a 16 - 18 °C e consumare preferibilmente entro i 5 anni dalla vendemmia.

ANALISI SENSORIALE

Colore giallo paglierino brillante. Sentori di fiori gialli appassiti, agrumi, frutta secca e crosta di pane. La vena acidula e la marcata mineralità si equilibrano con un'ottima struttura ed una lunga persistenza.