

ABRUZZO DOC PECORINO



cantinazaccagnini.it

Tipologia

Abruzzo DOC Pecorino

Vitigno

Pecorino

Zona di produzione

Province di Pescara e Chieti

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente precoce

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, crio-macerazione, pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto del fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura in acciaio inox.

Maturazione ed affinamento

Assemblaggio in vasca di acciaio ed affinamento *in sur lie*.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino di media intensità con lievi riflessi dorati.

Olfatto: Al naso si presenta fragrante e potente con note di fiori e frutta gialli e rimandi a erbe aromatiche, come timo e menta.

Gusto: In bocca si dimostra in continuo equilibrio fra spessore e freschezza e salinità.

Longevità in bottiglia

Per le sue caratteristiche di acidità e struttura può esprimersi piacevolmente, oltre che subito, anche nei due anni successivi la vendemmia.

Abbinamenti gastronomici

Ideale con antipasti sostanziosi, sapidi e piccanti, come anche con piatti di pasta e risotti dai condimenti decisi. Da provare in abbinamento alla cucina orientale.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 13% vol

Temperatura di servizio 8-10°C

