

PECORINO

ABRUZZO DOC



Antiche cerimonie si celebravano in due momenti dell'anno, in autunno e in primavera, e rappresentavano il riposo e il risveglio perenne della natura nelle campagne, la "Celebrazione della Vita" la cui forza e rinascita sono riflesse nella spiga di grano. La ciclicità e la rigenerazione sono riti di passaggio che sanciscono i momenti essenziali della vita, come quello della transumanza durante la quale le greggi si spostavano, per l'antico tratturo, dalle zone collinari e montane verso i litorali marini nella stagione invernale e sul tragitto opposto in quella estiva cibandosi dell'uva "Pecorino". Il nostro Pecorino, conserva il colore del biondo grano, giallo aureo e riflessi scintillanti.

Il suo profumo è caratteristico e deciso con suadenti essenze di frutta anche tropicale, mango, melone, pompelmo e singolari sfumature speziate e gusto pieno, armonioso, sapido e di lunga persistenza. Accompagna antipasti delicati, primi piatti con salse bianche, anche a base di pesce. Si consiglia di servire alla temperatura di 10°-12°C.

Uve Pecorino.

Zona di produzione Rosciano, Tenuta Milano.

Tipologia dei terreni Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

Sistema di allevamento Guyot.

Fermentazione In tini di acciaio inox, dopo contatto delle bucce con il mosto a freddo e pressatura soffice.

Affinamento In tini di acciaio inox e infine in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi 4

Gradazione alcolica 13% vol

Acidità totale 6.00 g/L

Zuccheri residui 2.5 g/L

Prima annata di produzione 2007

75 cl

MARRAMIERO

marramiero.wine