



PEcorino

MOntepulciano



“Autentici vini d’Abruzzo”

PECORINO

TERRE D’ABRUZZO IGP

Uve 100% Pecorino

Provenienza Le uve sono coltivate nella zona dei vini bianchi del Chieti, su pendii collinari a circa 300 metri sul livello del mare. La resa è di circa 90 hl/ha.

Vendemmia PEMO Il Pecorino è una varietà a maturazione precoce, dalle **ottime qualità minerali e di freschezza**; le uve vengono **raccolte a mano** intorno alla seconda settimana di settembre.

Vinificazione Una volta diraspate le uve vengono lasciate nella pressa pneumatica con ghiaccio secco per alcune ore, quindi pressate sofficemente con una pressione massima di 0,5 Atm. A fermentazione ultimata il vino rimane sulle fecce fini per almeno 120 giorni. A nostro avviso il Pecorino è un vino che si esprime al meglio dalla primavera in poi.

Note degustative PEMO Il Pecorino è **molto fresco**, frizzante con una **vivace acidità di agrumi**, note di **frutti tropicali** e una certa mineralità, che conferisce al vino un **delizioso equilibrio**.

