



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**.

