

Abruzzo Pecorino DOP

L'Abruzzo Pecorino si presenta di colore giallo paglierino dove al naso si avvertono profumi agrumati, frutta a pasta gialla e erbe aromatiche.

TIPOLOGIA

Bianco

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune
di Manoppello (PE)

UVE

Abruzzo
Pecorino
DOP 100%

VENDEMMIA

Settembre

BOTTIGLIE PRODOTTE

3.500

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C



Vinificazione

La vendemmia avviene nei primi 10 gg di settembre e le uve, raccolte rigorosamente a mano in cassette di circa 16 kg, vengono messe in cella frigo a raffreddare per 16/24 ore.

Le uve ancora fredde vengono poi diraspate, leggermente pigiate e sofficientemente pressate a bassissima pressione. Il mosto ottenuto viene decantato a freddo per circa 24 ore e poi travasato per essere ripulito dalla feccia. Successivamente viene inoculato per farlo fermentare e poi fatto restare a contatto con le fecce fini "Sur Lies" così da ottenere un vino con maggiore equilibrio gusto-olfattivo.

Questo processo va avanti per circa 5-6 mesi ed avviene in vasche in cemento, dopodiché il vino viene preparato e messo in bottiglia.