



VITIGNO: Pecorino d'Abruzzo

ZONA DI PRODUZIONE: Fara Filiorum Petri (CH)

ALTITUDINE: 250 m.s.l.m

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola

PERIODO VENDEMMIA: Fine Agosto. Raccolta manuale con selezione grappoli in vigna

VINIFICAZIONE: Breve macerazione pellicolare. Segue successiva pressatura soffice, decantazione statica del mosto per 48 ore a 10°C e poi fermentazione alcolica a 16°C per 10-12 giorni. Affinamento per 4 mesi in acciaio.

COLORE: Giallo paglierino con delicati riflessi argentati.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 %

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Note aromatiche di fiori bianchi (acacia, gelsomino e camomilla), frutta bianca (pesca, melone) contornate da fiori e spezie mediterranee (salvia, timo e ginestra). Al palato esprime la salinità della brezza marina, la freschezza e la mineralità del territorio.

ABBINAMENTI: Accompagna piatti a base di pesce crudo, primi piatti a base di pesce sia al forno che alla griglia, carni bianche e formaggi leggermente stagionati.