

PECORINO

Colline Pescaresi I.G.T.

TIPOLOGIA : Vino bianco.

UVE : Pecorino 100%.

ZONA DI PRODUZIONE : C.da Granaro Pianella (PE).

SUPERFICIE DEL VIGNETO : ha 00.52.40.

ALTITUDINE DEL VIGNETO : m 198 s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO : Medio impasto calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Pergola abruzzese.

VENDEMMIA : Prima decade di settembre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

RESA PER ETTARO : 130 q di uva.

VINIFICAZIONE : Accurata scelta delle uve. Ammostamento e flottazione, travaso del prodotto limpido ed inoculo. Vinificazione in bianco, con fermentazione nei dieci giorni successivi alla raccolta, condotta ad una temperatura di 13° C. Affinamento in acciaio a temperatura controllata.

IMBOTTIGLIAMENTO : Novembre successivo alla vendemmia.

COLORE : Giallo paglierino.

CARATTERISTICHE : Inizialmente manifesta i suoi profumi con un ventaglio odoroso finissimo ed aggraziato, con ottime note minerali. In seguito si avvertono sensazioni di frutta mediterranea estiva matura, che al palato lasciano spazio a miele, burro fresco ed acacia appassita. Una nuance vanigliata rende i toni più delicati. Sul finire sorprendono eleganza e acidità perfettamente bilanciate.

GRADO ALCOLICO : 13% vol.

ABBINAMENTI : Timballo con melanzane fritte; sformato di spinaci con funghi e zafferano; spiedini con manzo e gamberoni.

www.chiarieri.it



CHIARIERI