



PEcorino

MOntepulciano

“Una moderna interpretazione dei classici vini Abruzzesi”

PECORINO

TERRE DI CHIETI IGP

Uve: 100% Pecorino

Area di produzione: le uve del nostro Pecorino sono coltivate in provincia di Chieti, un'area particolarmente vocata per la produzione di vini bianchi.

I vigneti si trovano su versanti collinari ad un'altezza di circa 300 m sul livello del mare. La loro resa è di circa 90hl per ettaro.

Vendemmia: il Pecorino è una varietà di antica diffusione caratterizzata da una maturazione piuttosto precoce, che dona un'eccellente mineralità e acidità al prodotto finale.

Le uve vengono raccolte a mano durante la seconda metà di Settembre.

Vinificazione: una volta diraspate, le uve vengono lasciate all'interno della pressa automatica per alcune ore con un'aggiunta di ghiaccio secco, favorendo in questo modo il loro raffreddamento e la conservazione degli aromi. Successivamente le uve vengono delicatamente pigiate con una pressione massima di 0,5 atm. Al termine della fermentazione, il vino viene lasciato ad affinare sulle fecce fini per almeno 120 giorni.

Note di degustazione: PEMO Pecorino è un vino fresco e vivace caratterizzato da sentori di frutta tropicale e agrumi, acacia e tiglio e un sottofondo minerale e di erbe aromatiche. In bocca è sapido, di medio corpo, con una piacevole nota acidula e aromi di erbe aromatiche, equilibrato e di facile beva.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e si sposa perfettamente ad antipasti, minestre, primi piatti, pesce e carni bianche, nonché a formaggi di media stagionatura.

