

Pecorino

Spumante Brut



Vitigno Pecorino

Denominazione Pecorino Spumante Brut

Tipo Vino Spumante

Zona di produzione Alanno (PE)

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Anno di impianto 2013

Esposizione terreno Sud/sud-ovest

Resa per ettaro 120q

Vendemmia Dal 20 al 30 agosto

Vinificazione Pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 11°. Finita la fermentazione, segue l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo charmat

Grado alcolico 12% vol

Caratteristiche organolettiche

Colore Perlage di grana fine e persistente, colore giallo limone tenue, lievi riflessi verdolini

Odore Fruttato con note agrumate, eleganti sentori floreali e sottile nota di pane tostato

Sapore Fresco e vivace, di media struttura e persistenza

Abbinamenti Ideale come aperitivo, antipasti e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce

Temperatura di servizio 6°C

Imballo Cartoni da 6 bottiglie

Wine grape varietal Pecorino

Denomination Pecorino Spumante Brut

Type Sparkling wine

Production area Alanno (PE)

Vine training system Pergola system

Planting year 2013

Land aspect South/south-west

Yield per hectare 120q

Harvest From August 20th to 30th

Wine production process Gentle cold pressing process in inert environment, static decanting of the must and fermentation at a controlled 11°C temperature. Once the first fermentation is finished, the Charmat method is used to create bubbles during the ageing process in stainless steel

Alcohol strength 12% ABV

Organoleptic properties

Colour Fine, continuous effervescence, with a faint lemon yellow tone and subtle light green shades.

Nose Fruity with citrus notes, elegant floral aromas and subtle hints of toasted bread

Flavour Fresh and lively, with medium structure and length

Pairing Ideal as an aperitif or with all types of fish and seafood dishes

Serving temperature 6°C

Case contains 6 bottles

75 cl

