

PECORINO BRUT

Vino Spumante di Qualità - Pecorino Brut



Tipo di vino: spumante bianco.

Uve: Pecorino.

Zone di produzione: colline Vastesi.

Caratteristiche dei terreni: i nostri terreni presentano un caratteristico medio impasto, con predominanza a volte argillosa e a volte calcarea.

I terreni hanno tutti esposizione a Sud, Sud-Est, e altitudine si aggira intorno ai 200 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: pergola abruzzese.

Densità ceppi/ha: densità media 3500

Resa ettoltri di vino per ettaro: mediamente 70

Epoca di vendemmia: la giusta maturazione si ha, mediamente tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

Vinificazione: grazie all'utilizzo della pigiatura soffice e della fermentazione a temperature controllate, garantiamo il conferimento al mosto di tutte le migliori molecole aromatiche presenti nell'uva.

Il vino-mosto, base spumante, viene fermentato in autoclave con metodo Charmat fino ad ottenere il prodotto desiderato dopo un periodo di circa 60-80 giorni.

Seguono operazioni di illimpidimento e di stabilizzazione tartarica a freddo con successivo imbottigliamento isobarico.

Fermentazione: nella prima fase in serbatoi di acciaio inox, nella seconda (durante la spumantizzazione) la fermentazione avviene in autoclavi di acciaio inox.

Vista: ha colore giallo paglierino tenue con riflessi brillanti ed un perlage fine e persistente.

Olfatto: bouquet intenso e persistente, fragranze balsamiche di salvia e timo, si sposano con nounces floreali di ginestra ed acacia, nitido sentore di crosta di pane.

Gusto: fresco e pieno, dall'ottima mineralità e ricca struttura acida.

La briosità e la fragranza ne esaltano la persistenza. Le sensazioni retroolfattive confermano lo spessore organolettico.

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol

Temperatura ottimale di servizio: 8/10°C

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, ideale con le portate tipiche della cucina mediterranea di mare. Inoltre è ottimo con ostriche, parmigiano, formaggi di media e lunga stagionatura, eccezionale fi ne pasto con le fragole.

