

PRINCIPIUM

Pecorino Colli del Sangro I.G.P. Biologico FRANCO DI PIEDE



Tipo di vino: vino bianco

Vitigno: Vitigno autoctono Pecorino PIEDE FRANCO

Sistema di allevamento: filari doppia cortina

Densità di ceppi per ettaro: 7800/11100

Area di produzione: colline del Sangro – Abruzzo (Italia)

Resa per Ettaro: 13500 – 15000 Kg

Resa per ceppo: 1,40 – 1,70 kg

Periodo della vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice. macerazione delle uve per 24 ore alla temperatura di 10°C, estrazione totale del mosto mediante pressa soffice, fermentazione termo guidata in serbatoio inox, l'affinamento avviene per un breve periodo in acciaio, successivamente in bottiglia.

Grado alcolico: 13,00 % — 13,50 % vol.

Acidità Totale: 5,50 – 6,50 g/L

SO2 Totale: 50 – 60 mg/L

Estratto non riduttore: 20 – 22 g/L

Caratteristiche sensoriali: vino dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, odore intenso e avvolgente, con sentori di frutta esotica, agrumi, fiori di acacia, sentori di erbe balsamiche; in bocca prevale la freschezza che esalta le caratteristiche degli aromi varietali con retrogusto gradevolmente mandorlato.

Periodi di conservazione: 4-5 anni .

Temperatura di servizio: 10°-12° c.

Abbinamenti enogastronomici: piatti di pesce, risotti in bianco, carni bianche in genere, formaggi di media stagionatura.



DI VIRGILIO
AZ AGRIBIOLOGICA



www.divirgiliovini.it
info@divirgiliovini.it - Tel. +39.0873911138