

Pecorino Colli del Sangro I.G.T. Biologisch



Weinart: Weißwein
Rebsorte: Autochtoner Pecorino
Rebstöcke pro Hektar: 7800 /11100
Produktionsgebiet: Sangrohügel – Abruzzen (Italien)
Hektarertrag: 18000 - 20000 kg
Hektarertrag in Wein: 14000 - 16000 lt
Rebstockertrag: 1,8 - 2,3 kg
Erntezeitpunkt: erste Septemberhälfte
Vinifikation: Sanftes Abbeeren und Anpressen. Mazeration der Trauben für 24 Stunden bei einer Temperatur von 10°C. Extraktion des Mostes mit sanfter Presse. Temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahltanks. Die Verfeinerung erfolgt über kurzen Zeitraum in Edelstahl, anschließend in Flaschen.
Alkoholgehalt: 13,00 - 13,50% vol.
Säuregehalt: 5,50 - 6,00 g/l
SO2-Gehalt: 50 - 60 mg/l
Nichtreduzierender Extrakt: 20 - 22 g/l
Organoleptische Merkmale: Strohgelber Wein mit leicht grünlichen Schimmer, intensiver und bezaubernder Duft mit Noten von Exotik- und Zitrusfrüchten, Akazienblüten und Balsamic Kräutern; die Frische im Gaumen betont die vielfältigen Aromen; angenehmer mandelartiger Nachgeschmack.
Lagerfähigkeit: 4 - 5 Jahre
Serviertemperatur: 10° - 12° C
Önogastronomische Empfehlung: Fisch, helle Reisgerichte, helles Fleisch, mittelreifer Käse.



DI VIRGILIO
AZ AGROBIOLOGICA



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