

PRINCIPIUM

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



Weinart: Weißwein

Rebsorte: Autochtoner Pecorino - SÄMLINGSUNTERLAGE

Rebstöcke pro Hektar: 7800 /11100

Produktionsgebiet: Sangro hügeln – Abruzzen (Italien)

Hektarertrag: 13500 - 15000 kg

Rebstockertrag: 1,40 - 1,70 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 – 6,50 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