

Pecorino I.G.T. Colli del Sangro Biologico



Tipo di vino: vino bianco
Vitigno: Vitigno autoctono Pecorino
Sistema di allevamento: filari doppia cortina
Densità di ceppi per ettaro: 7800/11100
Area di produzione: colline del Sangro – Abruzzo (Italia)
Resa per Ettaro: 18000 – 20000 Kg
Resa per ceppo: 2,00 – 2,20 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: 5,00 – 5,50 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 AGROBIOLOGICA



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