



PODERI
MARCHESI
MIGLIORATI

Pecorino

◆ I.G.P. COLLINE PESCARESI ◆



Uve	Abruzzo Pecorino
Zona di produzione	Abruzzo
Certificazioni	Biologica, Biodinamica, Vegan   
Esposizione e latitudine	Vigneti di media collina (300 mt. s lm con esposizione Sud Est
Tipologia di terreno	Argilloso
Sistema di allevamento	Spalliera
Densità dell'impianto	4400 ceppi/ha
Epoca di vendemmia	Fine Agosto inizio Settembre
Grado alcolico	13% vol.
Temperatura di servizio	14-16 °C
Formati disponibili	0,750 litres

Scheda tecnica

Vinificazione: la fermentazione è effettuata senza controllo termico in vasche di acciaio inox, per una durata di circa 10 giorni.

Affinamento: il periodo varia in funzione dell'annata ma non è mai inferiore ai 3 mesi in acciaio.

Scheda organolettica

Alla vista questo vino appare di colore giallo paglierino. Il profumo è elegante con sentori speziati, agrumati e di fiori gialli. Il sapore è pieno, lungo e minerale.

Abbinamenti

Si suggerisce il servizio accompagnando aperitivi, antipasti e formaggi