

LINEA TOP

PECORINO

Tipologia Bianco

Alcol 13,50% vol.

Vitigno Pecorino 100%

Zona di produzione Comune di Città Sant'Angelo

Esposizione Sud, Sud-est

Tipologia del terreno Medio impasto - Argilloso

Sistema di allevamento Filari

Resa per ettaro 80 q.li

Vendemmia:

Manuale, con individuazione dell'epoca di raccolta seguendo le curve di maturazione.

Vinificazione:

Pigiatura a rulli e spremitura con pressa soffice per estrarre solo il mosto fiore (max 0,9 ATM). Illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della parte limpida a temperatura controllata (16°-18° C.)

Conservazione ed affinamento :

Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene conservato in recipienti di acciaio muniti di tasche di raffreddamento. Successivamente stabilizzato, sia da un punto di vista proteico che tartarico, viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Caratteri Organolettici:

Vitigno autoctono di antiche origini, con frutti gialli tendenti al verdolino. All'Olfatto è floreale con sentore di frutti maturi bianchi e ananas. Al gusto fresco, strutturato e minerale. Ottimo con pietanze a base di pesce e carni bianche. Servire a temperatura di 10-12°C.



LINEA TOP

PECORINO

Wine Type White

Proof 14,00 % vol

Vine species Pecorino 100%

Production area Città Sant'Angelo Municipality Area

Exposure South, Southeast

Land type Medium textured - Clayey

Cultivation mode Rows

Output per hectare 80 quintals

Harvesting

Manual, with harvesting time determined by means of ripening curves.

Vinification :

Roller crushing and squeezing by soft press (max 0,9 atmosphere pressure) to extract only liquid must. Cold refining of must and fermentation of clearer part under controlled temperature (16°- 18° C).

Storage and further refining :

After alcoholic fermentation, wine is stored in steel tanks equipped with cooling pockets. After stabilisation, both from the protein and tartaric points of view, the wine is bottled in the spring following harvesting.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES :

Autochthonous Vine specie with ancient origins, with a scent of almost green or yellow fruits. Its scent reminds flowers and traces of white ripe fruits and pineapple. It has a fresh, structured and mineral taste. Excellent with fish and white meats dishes. Recommended serving temperature is 10-12°C.

