

Accompagna piatti a base di pesce crudo, primi più complessi a base di pesce, piatti di mare al forno e alla griglia oltre che formaggi leggermente stagionati.



PESOLILLO
TENUTA AGRICOLA

ABRUZZO PECORINO SUPERIORE *vino biologico*

Pecorino

Questo vitigno racconta la storia agreste delle genti d'Abruzzo, come la nostra famiglia che da generazioni si dedica alla coltivazione della terra e alla custodia di questo storico vitigno, coltivato sulle colline che si affacciano sulla costa adriatica. Le uve beneficiano del sole e delle brezze marine che favoriscono la perfetta maturazione aromatica preservandone la freschezza e la naturale acidità.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano tra l'ultima settimana di agosto e la prima settimana di settembre; dopo diraspatura, il pigtato sosta in pressa per poche ore (6-8) (macerazione pellicolare) per estrarre delicatamente i profumi; segue successiva pressatura soffice, decantazione statica del mosto per 48 ore a 10°C e poi fermentazione alcolica a 16°C per 10-12 giorni. Solo dopo ulteriore affinamento sui lieviti per altri 4 mesi il vino è pronto per essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con delicati riflessi argentati. Esprime eleganti note aromatiche di fiori bianchi (acacia, gelsomino e camomilla), frutta bianca (pesca, melone) contornate da fiori e spezie mediterranee (salvia, timo e ginestra). Al palato esprime la salinità della brezza marina, la freschezza e la mineralità del territorio.

www.pesolillo.it

