

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.



13 %



6-8°C



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 pigiato 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

