



Zona di Produzione:

si individua nel comprensorio di Pescosansonesco (PE), in zona pedemontana a 550 mt. sul livello del mare. Ai piedi del massiccio del Gran Sasso d'Italia, in una zona molto ventilata, sottosuolo roccioso ricco di minerali, forti escursioni termiche, con terreno argilloso/calcareo. Il sistema di allevamento è a filare; la densità d'impianto di 5200 viti per ettaro; la produzione 100 q.li per ettaro.

Storia del Vino:

il pecorino è un vitigno a bacca bianca, di antica diffusione in Abruzzo. Sull'origine di questa varietà non è stata fatta molta chiarezza, le prime tracce bibliografiche del pecorino risalgono al tempo di Catone il Censore che lo classificava, insieme con altri vitigni (il Greco di Tufo, il Grechetto e il Pignoletto), nel gruppo delle aminee. Questo gruppo di vitigni prende il nome dal popolo degli Ammei, originari della Tessaglia, i quali nelle loro migrazioni portarono questi vitigni nella nostra penisola. Plinio scriveva in merito "il vino delle Aminee è poco duro, si conserva bene e migliora con l'invecchiamento". Il bollettino ampelografico di Stato del 1875 (fascicolo II) descrive il pecorino come "vitigno che da tempo si coltiva a vigna nei luoghi del medio adriatico, fra le viti di questi luoghi è quello che dà il frutto più precocemente maturo". Alla fine degli anni '80 del pecorino si erano perse le tracce, erano presenti solo alcune piante nel teramano e nella provincia dell'Aquila. Oggi grazie ad un lavoro di recupero e di selezione e all'audacia di pochi viticoltori cominciano ad essere disponibili i primi vini.

Caratteri organolettici:

Struttura piena per questo vino giallo paglierino brillante. Odori di sambuco, corbezzolo e fruttato di frutta matura. Morbido, caldo, persistente al gusto.

Vendemmia:

generalmente prima decade di settembre (questo vitigno ha il pregio di raggiungere ottime produzioni zuccherine, conservando un buon tenore di acidità totale; modificando di qualche giorno la raccolta si riesce ad esaltare o la freschezza o la struttura del vino).

Vinificazione:

è in bianco, criomacerazione per 18/24, con pigiatura e pressatura soffice, con immediata refrigerazione per favorire la decantazione ed eliminazioni dei torbidi in sospensione. Fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati, a bassa temperatura (14°/15°).

Affinamento:

L'affinamento è breve, viene messo in commercio a fine Gennaio/Febbraio dell'anno successivo.
2 mesi in acciaio sulle fecce nobili, successivi 3 mesi in bottiglia.
Il vino si presta ad un invecchiamento di ulteriori 2-3 anni

Modo di Servirlo:

lasciare riposare almeno 10 giorni dopo l'arrivo. Servire a temperatura di 8-10° C.

Abbinamenti Gastronomici:

Abbinamenti consigliati con salumi da antipasto, lasagna in bianco, risotti, animali da cortile e formaggi di media stagionatura.

Modi di Conservazione:

la bottiglia deve essere tenuta preferibilmente in posizione orizzontale in ambiente lontano da fonti dirette di luce, calore e rumore, con una temperatura tra i 15-18 gradi ed un'umidità intorno al 60-80%.

Dati Analitici medi:

Gradazione Alcolica: 13% - 13,50 % Vol.
Zuccheri residui: 2,80 - 3,00 g/l
pH: 3,20 - 3,35 g/l
Acidità Totale: 5,50 - 6,00 g/l
Acidità Volatile: 0,15 - 0,25 g/l