

PECORINO

BAG-IN-BOX

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Favorita da un territorio ad altissima vocazione vitivinicola, l'azienda è certificata biologica, confermando la strada ricca di passione nel selezionare uve di alta qualità da lavorare con pazienza e dedizione in vigna e in cantina.

Vitigno

Pecorino

Caratteristiche del vitigno

È un vitigno di antica origine abruzzese marchigiana, coltivato nel medio litorale adriatico.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice aperto, setoloso, verde-giallastro. Foglia medio-piccola, orbicolare, intera o trilobata con seno peziolare a lira chiusa con bordi molto sovrapposti. Lembo bolloso, pagina inferiore glabra. Grappolo medio-piccolo, cilindrico a volte provvisto di un'ala, semispargolo. Acino medio-piccolo, sferico, con buccia sottile di media consistenza; polpa succosa.

Attitudini culturali: vitigno di vigoria medio-bassa con portamento della vegetazione semieretto.

Si adatta bene ai climi temperato-caldi e a suoli argillosi leggermente calcarei.

Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento espanse e potature medio-lunghe ma può essere condotto anche a cordone speronato, specie utilizzando il clone VCR 417.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: precoce.

Produzione: media e non sempre costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: in generale è poco sensibile sia alle malattie che alle avversità

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico, di elevata acidità, con aroma fruttato, fresco e con note speziate. Buona la struttura. Si possono ottenere ottimi vini tranquilli anche invecchiati e anche spumanti di indubbia qualità.

PECORINO DOC

Caratteristiche sensoriali

Dal colore giallo paglierino ed eleganti riflessi dorati, il pecorino 420 è noto per il suo profumo intenso e fruttato e per un palato perfettamente equilibrato. Struttura e lunga persistenza sono date dalla sua notevole freschezza e sapidità.

Il risultato è un vino piacevole, profumato e versatile.

Area dei vigneti

Controguerra e Ancarano.

Abbinamenti

Ottimo sia come aperitivo sia come accompagnamento a pietanze a base di pesce e formaggi freschi o di media stagionatura.

Servire a 8/10°C.

ALC. 13%



IT BIO 009
Agricoltura UE

