

ITALIA - ABRUZZO

# A.A. EMIDIO PEPE

EMIDIO PEPE

TORANO

## ● PECORINO COLLI APRUTINI IGT

Medium

### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Argilloso medio impasto.

**Vitigno:** Pecorino d'Abruzzo

**Estensione del vigneto:** 0.5 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

**Tipo d'impianto:** Filare

**Densità media ceppi per ha:** 1000

**Età media del vigneto:** 10 anni

**Produzione media per ettaro:** 90.0 hl

**Vendemmia:** Manuale con selezione dei grappoli.

### IN CANTINA

**Vinificazione:** Pigiatura con i piedi su vasca di legno, fermentazione spontanea in vasca di cemento vetrificata e affinamento in bottiglia. Nessuna filtrazione.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 50.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 6500

### CARATTERISTICHE

Vino bianco secco, floreale, fruttato dalla bocca corposa, spigolosa e minerale.

### ABBINAMENTI

Piatti a base di pesce di struttura, minestrone, paste con verdure e spaghetti col ragù bianco d'agnello.