



Ebrío

ELEGANZA E GEOMETRIA
IN UN DESIGN DAL TAPPO IN VETRO

CANTINA ORSOGNA

PECORINO TERRE DI CHIETI IGP



Ebrio

VITIGNO

Pecorino minimo 85%

CERTIFICAZIONI

Vino Biologico
Qualità Vegetariana® e Vegan

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% vol

NOTE

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

CARATTERISTICHE DEL VITIGNO

La derivazione del singolare nome di questo vitigno, sicuramente si può attribuire a caratteri legati al pascolo e alle conseguenti depredazioni che i greggi facevano dell'uva, causando non poche diatribe tra pastori e agricoltori. Il pecorino è un vitigno autoctono a bacca bianca, diffuso principalmente sin dalla metà dell'800 nelle Marche e in Abruzzo. Il grappolo presenta delle dimensioni medie, gli acini, dalla forma sferica, sono di colore giallo verdognoli con dimensioni medio-piccole. La buccia è sottile, pruinosa e abbastanza consistente.

AREA DI PRODUZIONE

Orsogna e comuni limitrofi

ALTITUDINE

440 m s.l.m.

CARATTERISTICHE GENERALI

I vigneti sono allevati a pergola abruzzese su terreni di natura argillosi, profondi e con un'importante componente calcarea.

La vendemmia è eseguita a mano e si svolge solitamente nella seconda decade di Settembre, facendo molta attenzione a mantenere elevato il patrimonio acido caratteristico dell'uva, assieme ad una perfetta sanità del frutto. Le uve vengono trasportate dal vigneto in cantina con piccoli carrelli

in acciaio per rispettarne al massimo l'integrità.

VINIFICAZIONE

L'uva subisce una pressatura soffice, il mosto fiore viene separato dal mosto di pressatura e raffreddato per poi essere decantato in maniera statica. La fermentazione viene svolta in serbatoi d'acciaio ad una temperatura di circa 14°C e si protrae per 20 giorni.

L'affinamento in bottiglia prosegue per tre mesi prima dell'immissione sul mercato.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Di colore giallo paglierino brillante e intenso con riflessi luminosi. Al naso spiccano in apertura sentori di agrumi, frutta a polpa bianca e fiori di campo; a seguire emergono note di erbe aromatiche, leggermente speziate e molto eleganti. Al palato si distingue per eleganza, persistenza e freschezza con un ritorno degli aromi riscontrati nella percezione olfattiva e grande sapidità che conferma il carattere di mineralità caratteristico del Pecorino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pasta, carne bianca arrosto, pesce arrosto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C



SCHEDA TECNICA

INFORMAZIONI BOTTIGLIA

Tipologia BRD REALE ALTA
Peso 600 gr
Chiusura Tappo Vetro

CODICI

EAN prodotto 8032692482033
EAN cartone 8032692482040

INFORMAZIONI TECNICHE

Pallet EPAL 80x120
Bottiglie/Cartone 6
File 4
Cartoni per file 19
Cartoni/Pallet 76
Bottiglie/Pallet 456
Peso pallet lordo 610 Kg ca.
Altezza pallet 160 cm
Misure cartone w 180 x l 272 x h 306 mm
Peso cartone 8,10 Kg

*Le informazioni tecniche sono da considerare approssimative

SOCIETÀ OLEARIA VINICOLA ORSOGNA

Via Ortonese, 29 | 66036 Orsogna (CH) Italy
Tel. +39 0871 86321 | P. IVA 00090210691 | info@orsognacantina.it