

Dumì Pecorino

Colline Pescaresi Indicazione Geografica Protetta



TERZINI

www.cantinaterzini.it



VITIGNO: Pecorino 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Tocco da Casauria (PE)

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso

ALTITUDINE VIGNETO: 350 m.s.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese

RESA: 110/120 q.li/Ha

DENSITA' DI IMPIANTO: 1.600 piante per ettaro.

VENDEMMIA: Prime due settimane di Settembre. Raccolta manuale dei grappoli.

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio

CARATTERISTICHE: colore giallo paglierino, si presenta con aromi di fiori delicati e frutta esotica, gusto fine ed elegante.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

BOTTIGLIE: 750ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: vino adatto ad accompagnare primi piatti a base di pesce o verdure.



GRAPE: Pecorino 100%

PRODUCTION AREA: Tocco da Casauria (PE)

SOIL: clay

ALTITUDE: 350 m.s.m.

VINE TRAINING: Pergola Abruzzese

YIELD: 110/120 q.li/Ha

VINE DENSITY: 1.600 plants per hectare

HARVEST: Manual harvest during the first two weeks of September.

VINIFICATION: Soft pressing of grapes, fermentation at controlled temperature in steel tanks.

AGING: Steel tanks.

CHARACTERISTICS: Pale yellow, it shows scent of fruit and white flowers, fine and elegant.

ALCOHOLIC STRENGTH: 13% vol.

FORMAT: 750ml

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

SERVING SUGGESTION: First course: risotto, pasta, with fish. Cheese and white meat.

