

Pecorino d'Abruzzo

Denominazione di Origine 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: ultimi giorni di Agosto. Raccolta manuale dei grappoli.

Le uve accuratamente selezionate giungono in cantina trasportate in cassette di legno da 15 Kg.

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

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio

CARATTERISTICHE: cristallino, di colore giallo paglierino; consistente. L'olfatto intenso e complesso; fruttato con sentori di frutto a polpa bianca, mineralità. Leggermente vegetale e fragrante; fresco, persistente ed equilibrato.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

BOTTIGLIE: 750ml e 350ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

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



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 last days of August. Grapes are carried to the winery by 15 kg. case.

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

AGING: in steel tanks.

CHARACTERISTICS: Crystalline pale yellow. Consistent. Bouquet is intense and complex it shows white and yellow fruits, mineral and vegetal hints. Fragrant and fresh. It exhibits balance, persistence.

ALCOHOLIC STRENGTH: 13,5% vol.

FORMAT: 750ml and 350ml

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

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

