


Pecorino IGT Colline Pescaresi



Tipologia	Bianco
Vitigno	Pecorino 100 %
Vinificazione	Criomacerazione a 0° seguita da fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce su pied de cuve con lieviti indigeni. Imbottigliato senza chiarifica
Affinamento	Breve affinamento in acciaio
Colore	Giallo paglierino, riflessi verdolini
Profumo	Fiori gialli e frutta bianca e gialla
Sapore	Fresco, asciutto, armonico
Gradazione alcolica	12/13 % vol
Temperatura di servizio	10/14 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud/Sud-Est
Altitudine	170 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	120 Qli
Raccolta	A mano; metà settembre

 **Abbinamenti**
Best served with



Primi di pesce, crostacei in salse, secondi piatti di pesce raffinati, formaggi poco stagionati
Fish first courses, crustaceans with sauces, elegant second fish courses, semi-matured cheese

Type	White
Vine	Pecorino 100 %
Vinification	Cryomaceration at 0° followed by fermentation at controlled temperature without marc on pied de cuve with autochthonous yeasts. Bottled without clarification
Ageing	Short ageing in steel
Color	Straw yellow, green reflections
Scent	Yellow flowers, white and yellow fruits
Flavour	Fresh, clean, harmonious
Alcoholic content	12/13 % vol
Serving temperature	10/14 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South/ South-East
Altitude	170 mt above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordan
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	120 quintals
Harvesting	Handpicked; middle of September