



JASCI



SENZA SOLFITI

PECORINO IGP TERRE D'ABRUZZO

vino biologico

Zona di produzione: Scerni.

Vitigno: Pecorino.

Denominazione: IGP Terre d'Abruzzo.

Ubicazione vigneti: 250 mt slm.

Esposizione vigneti: Sud-est.

Forma di allevamento: Filare.

Età dell'impianto: 2018.

Superficie terreno: 3 Ha.

Vendemmia: Ultima settimana di agosto.

Vinificazione: Le uve accuratamente selezionate vengono pressate direttamente con l'ausilio di gas inerti al fine di evitare ogni potenziale ossidazione. Il mosto ottenuto viene illimpidito con una sosta a bassa temperatura che permette la decantazione. La frazione pulita viene avviata alla fermentazione con aggiunta di una parte di bucce e lieviti indigeni. Durante la fase di fermentazione vengono fatte delle follature regolari che permettono l'estrazione di tannini naturali della buccia che preservano l'integrità del vino. A fine fermentazione il vino ottenuto viene travasato con l'ausilio di gas inerti e matura 3 mesi sui lieviti che hanno svolto la fermentazione, segue la stabilizzazione e l'imbottigliamento.

Titolo alcolometrico: 14% in vol.

Massima espressione: 1-2 anni.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Naso: Delicato sentore fruttato con note floreali.

Bocca: Il sorso è fresco con una buona struttura tipica della varietà, il retrogusto è complesso e persistente.

Temperatura di servizio: 10°-12°C.