



# JASCI



**SENZA SOLFITI**  
**PECORINO**  
**TERRE D'ABRUZZO IGP**

*vino biologico*

**Zona di produzione:** Scerni.

**Vitigno:** Pecorino.

**Denominazione:** Terre D'Abruzzo IGP.

**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.