



**AIME’
PECORINO SUPERIORE D’ABRUZZO DOC**

LA RÉGION :
Abruzzo

LE PRODUCTEUR :
Cascina del Colle

LE TERRITOIRE :
Abruzzo , Chieti sous-zone Villamagna

LE CÉPAGE :
Pecorino 100%

LE VIGNOBLE :
Exposée au sud-est, sur les pentes argilo-calcaires d'une petite colline. La vigne est a Guyot selon diktats de l'agriculture biologique.

LA VINIFICATION :
Après une sélection rigoureuse des raisins, la macération a lieu uniquement avec des levures indigènes , dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée. Il repose en acier pendent 6 mois dont 3 sur lies . En suite il s’affine encore 3 mois en bouteille.

L’AFFINAGE :
Uniquement en cuves inox.

NOTES DE DÉGUSTATION :
Jaune paille . Le bouquet est élégant , fin et intense. Aux arômes de rose jaune , mangue et des retours d’agrumes. Excellent équilibre de goût, cohérent dans les arômes et la fraîcheur, surprenante la saveur , avec une finale subtile et légèrement minérale .
Persistante et agréablement délicat.

TEMPERATURE DE SERVICE *10°/12° C*

