



AIME'
PECORINO SUPERIORE D'ABRUZZO DOC

LA REGIONE :
Abruzzo

IL PRODUTTORE :
Cascina del Colle

IL TERRITORIO :
Abruzzo , Chieti sotto zona Villamagna

IL VITIGNO :
Pecorino 100%

LA VIGNA :
Esposta a sud-est , su pendii calcareo-argillosi di mezza collina. L'impianto é a pergola abruzzese secondo i dettami dell'agricoltura biologica

LA VINIFICAZIONE :
Dopo una rigorosa selezione delle uve , la macerazione avviene con l'utilizzo esclusivo di lieviti indigeni e selezionati, in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. Riposa in acciaio per 6 mesi di cui 3 con le feci nobili . In seguito si affina ancora 3 mesi in bottiglia.

L'INVECCHIAMENTO :
6 mesi in acciaio di cui 3 sui lieviti.

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :
Giallo paglierino .Il bouquet é elegante , fine e intenso. Agli aromi di rosa gialla , mango con ritorni balsamici di agrumi. Eccellente per equilibrio aromatico e gustativo, coerente in freschezza e sapidità, sorprendente in tipicità e eleganza finale. Persistente , piacevole e delicato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°/12° C

