

Pecorino

Terre Aquilane IGT 2006

Cataldi Madonna

Il Pecorino Terre Aquilane Igt Cataldi Madonna è un vero esempio di tenacia. L'azienda è stata infatti la prima a credere nell'uva Pecorino, autoctono abruzzese, vinificandola in purezza e ottenendo per lei la denominazione quando sembrava impossibile mettere in commercio un vino dal nome di formaggio.

Un coraggio premiato dai risultati: al naso profumi elegantemente esuberanti di frutto della passione, pompelmo e arancia amara; all'assaggio è potente e caratterizzato da una acidità netta e composta che lascia presagire un grande futuro. Si intuiscono le note minerali di pietra focaia e silicio che svilupperà con il tempo.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Terre Aquilane

Denominazione IGT

Annata 2006

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Vitigno Pecorino 100%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo dorato intenso e sfumature di giallo dorato, molto trasparente.

Gusto In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente rotondo ma comunque equilibrato, piacevole freschezza, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di mela, banana e susina

Profumo Il naso rivela una nota di legno e aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di confettura di pesche, banana, ginestra, mela, nocciole e susina seguito da un piacevole aroma di vaniglia

Abbinamenti Antipasti di crostacei, primi con crostacei, secondi piatti di crostacei, primi con risotto, secondi piatti di pesce arrosto, formaggi freschi

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 380 m

Densità impianto 2.600 ceppi per ettaro

Vinificazione Criomacerazione di tutte le uve e contatto con le fecce fini in acciaio dopo la fine della fermentazione alcolica per svariati mesi, fino all'imbottigliamento

Affinamento In bottiglia tra 7 e 10 mesi