

# Pecorino

Terre Aquilane IGT 2010

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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Terre Aquilane
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2010
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Frontone
<b>Vitigno</b>	Pecorino 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo dorato intenso e sfumature di giallo dorato, molto trasparente.
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	Il naso rivela una nota di legno e aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di confettura di pesche, banana, ginestra, mela, nocciola e susina seguito da un piacevole aroma di vaniglia
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di crostacei, primi con crostacei, secondi piatti di crostacei, primi con risotto, secondi piatti di pesce arrosto, formaggi freschi

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Tre bicchieri Gambero rosso 3 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli
--------------	---

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	380 m
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità impianto</b>	2.600 ceppi per ettaro

**Età ceppi** Più di 26 anni

**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