

PECORINO

Abruzzo Pecorino DOC 2019

Marramiero

Il Pecorino Abruzzo DOC della cantina Marramiero, nel comune di Rosciano, proviene da uve sane e mature di pecorino. Questo vino bianco conserva nel bicchiere il colore del biondo grano, giallo aureo, e riflessi scintillanti. Al naso il vino Pecorino Marramiero ha un profumo caratteristico e deciso con suadenti essenze di frutta e singolari sfumature speziate. Quando lo si beve si avverte il gusto pieno, armonioso, sapido e di lunga persistenza. Consigliato per accompagnare antipasti delicati, primi piatti con salse bianche, anche a base di pesce.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Abruzzo Pecorino
Denominazione	DOC
Annata	2019
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	PECORINO 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Biondo grano, giallo aureo, e riflessi scintillanti
Gusto	Gusto pieno, armonioso, sapido e di lunga persistenza.
Profumo	Caratteristico e deciso con suadenti essenze di frutta anche tropicale, mango, melone, pompelmo e singolari sfumature speziate
Abbinamenti	Antipasti di portate delicate, primi con salse bianche delicate, primi con pesce
Temperatura di servizio	10°/12°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Nord-Est
Altitudine	250m m
Tipologia terreno	Medio impasto tendenzialmente argilloso
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5000
Età ceppi	15/20 anni
Resa per ettaro	120 q.li
Epoca vendemmia	Settembre
Tipo raccolta	Manuale
Metodi di difesa	Sostenibile
Vinificazione	Macerazione delle bucce con mosto a 10°C per 24 ore.

Estrazione integrale del mosto

Maturazione Decantazione a freddo e successiva fermentazione in serbatoi inox a 12°/18° C

Affinamento Serbatoi d'acciaio e bottiglia per 4 mesi.