

PECORINO

Abruzzo DOC 2020

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, saporito 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

Denominazione DOC

Annata 2020

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, saporito 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

Affinamento Serbatoi d'acciaio e bottiglia per 4 mesi.