

Abruzzo Pecorino

Pecorino DOP 2015

Pasetti

Il vino "Abruzzo Pecorino", Pecorino Dop, è un "must" dell'azienda vinicola Pasetti. Specchio autentico della forte tradizione abruzzese, che qui si esprime nell'eccellenza di uno dei suoi vitigni autoctoni. Questo giovane pecorino in purezza rappresenta oggi un terzo della produzione aziendale. Il pecorino è un vitigno a bacca bianca, di antica diffusione in Abruzzo. Sull'origine di questa varietà non è stata fatta molta chiarezza, le prime tracce bibliografiche del pecorino risalgono al tempo di Catone il Censore che lo classificava, insieme con altri vitigni (il Greco di Tufo, il Grechetto e il Pignoletto), nel gruppo delle aminee. Questo gruppo di vitigni prende il nome dal popolo degli Ammei, originari della Tessaglia, i quali nelle loro migrazioni portarono questi vitigni nella nostra penisola. Plinio scriveva in merito "il vino delle Aminee è poco duro, si conserva bene e migliora con l'invecchiamento". Il bollettino ampelografico di Stato del 1875 (fascicolo II) descrive il pecorino come "vitigno che da tempo si coltiva a vigna nei luoghi del medio adriatico, fra le viti di questi luoghi è quello che dà il frutto più precocemente maturo". Alla fine degli anni '80 del pecorino si erano perse le tracce, erano presenti solo alcune piante nel teramano e nella provincia dell'Aquila. Oggi grazie ad un lavoro di recupero e di selezione e all'audacia di pochi viticoltori è tornato un vino di primo piano.

E quello della cantina Pasetti certamente è tra questi. E' il risultato della perfetta sinergia tra i due compensori: il terroir di Pescosansonesco (PE) conferisce struttura e longevità; quello di Capestrano (AQ) apporta eleganza, freschezza e mineralità.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Pecorino

Denominazione DOP

Annata 2015

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Pescosanzone e Capestrano

Vitigno Pecorino 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Zuccheri 3,00 g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino brillante

Gusto La vena acidula e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura, una buona persistenza e una grande moribidezza

Profumo Spicca con odori di sambuco, pompelmo e frutta matura a polpa gialla

Abbinamenti Antipasti di crudi, antipasti di salumi, primi con lasagna, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio 15°-18°C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	450 - 500 m s.l.m. m
Tipologia terreno	, sottosuolo roccioso ricco di scheletro, con forti escursioni termiche, terreno argilloso/calcareo e ciottoloso
Allevamento	Filare
Densità impianto	5.200 viti per ettaro
Resa per ettaro	100 quintali
Epoca vendemmia	Prima decade di settembre
Vinificazione	Criomacerazione per 18/24, con successiva pigiatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio con l'ausilio di lieviti selezionati, a bassa temperatura (10 °C / 13 °C)
Affinamento	2 mesi in acciaio sulle fecce nobili, successivi 3 mesi in bottiglia. Il vino si presta a un invecchiamento di ulteriori 3 - 5 anni