

# Pecorino

Colline Teatine IGT 2014

Tenuta I Fauri

---

Facciamo nostra la descrizione poetica che del Pecorino Colline Teatine Igt de La Tenuta i Fauri fa Il Cucchiario d'Argento.

"Colora di sole, profuma di sole, sa di sole. Un vino che si porta dietro questo nome che, assieme al confratello Passerina sopporta il dileggio e le ironie di bevitori e bevitrazzi d'Italia tutta, ma che risulta nelle versioni più rigorose tutt'altro che farfallone.

Questo dei Fauri ha tutto questo sole addosso, tutto questo sole dentro: il profumo dei fiori di campo quando il sole li bacia, li scalda, li brucia. Ha la serietà di una pezza di lino messa ad asciugare al sole, di un blocco di ghiaccio che si scioglie al sole. Dell'uva che appassisce al sole, del bersò che protegge dal sole.

Ed a assaggiarlo trovi tutto quel calore: se non lo ammazzi con una temperatura polare avrai restituito un nettare di succo e di miele, capace di avventarsi sul palato e farlo schiavo, tessuto nelle trame di un alcool fulgido e rilucente. Non lo chiameresti vino da sete, ma sa dissetare, e a tratti, sfamare".

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Colline Teatine
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Chieti
<b>Vitigno</b>	Pecorino 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo dorato. Bouquet intenso.
<b>Profumo</b>	Sentori di frutta esotica, mela, miele, menta
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi a media stagionatura, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce arrosto, secondi piatti di pesce fritto
<b>Temperatura di servizio</b>	10/12°C.

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso calcareo
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	3.000 per Ha
<b>Resa per ettaro</b>	80 q.li
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice. Decantazione statica.

Fermentazione termocontrollata  
**Affinamento** In acciaio inox