

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 Cucchiaio 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 bevitorazzi 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

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Colline Teatine

Denominazione IGT

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Chieti

Vitigno Pecorino 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo dorato. Bouquet intenso.

Profumo Scenti di frutta esotica, mela, miele, menta

Abbinamenti Formaggi a media stagionatura, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce arrosto, secondi piatti di pesce fritto

Temperatura di servizio 10/12°C.

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno Argilloso calcareo

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 3.000 per Ha

Resa per ettaro 80 q.li

Vinificazione Pressatura soffice. Decantazione statica.

Fermentazione termocontrollata

Affinamento In acciaio inox