

# Pecorino

Colline Pescaresi IGT 2014

Tiberio

---

Per parlare del Pecorino Colline Pescaresi Igt dell'azienda Tiberio facciamo un passo indietro e parliamo del vitigno di cui è frutto. Il Pecorino è un vitigno antico.

Sviluppato storicamente nelle zone di montagna dell'Appennino tra Abruzzo e Marche. Nel tempo il vitigno è andato scomparendo a causa della scarsa produttività che lo caratterizza. Il Pecorino infatti soffre di una seppur lieve sterilità; la gemma basale non fruttifica. Per questo motivo si preferiscono forme di allevamento e potatura lunghe.

E per questo motivo i vini ottenuti dai ceppi più antichi raggiungono gradazioni alcoliche consistenti. Predilige i climi freschi, le zone di montagna, con forti escursioni termiche.

Si caratterizza per una componente acida molto alta. Il grappolo ha foglia di forma tonda e poco frastagliata, acino tondo e buccia molto spessa.

In fermentazione tende a sviluppare molta glicerina che ben bilancia la componente acida del vino, donando volume e materia in bocca. Tutte caratteristiche che si possono ritrovare in questa bottiglia.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Colline Pescaresi
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Cugnoli
<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 intenso
<b>Gusto</b>	Attacco fresco ed equilibrato, grande mineralità, volume e struttura. Finale intenso, persistente, avvolgente con spiccate note esotiche
<b>Profumo</b>	Aromi vibranti, puliti che si aprono con note di salvia, rosmarino, fico verde, pesca, pompelmo, con grande potenziale evolutivo
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di crostacei, secondi piatti di crostacei, primi con legumi, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce arrosto, contorni di funghi, formaggi erborinati
<b>Temperatura di servizio</b>	13 - 14 ° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	350 m
<b>Tipologia terreno</b>	Tendenzialmente calcareo con sottosuolo di roccia arenaria
<b>Allevamento</b>	Guyot

**Densità impianto** 4.000 ceppi per ettaro

**Età ceppi** 14 anni

**Resa per ettaro** 55 quintali

**Epoca vendemmia** Inizio settembre

**Vinificazione** Macerazione a freddo su bucce per 5-6 ore. Mosto solo per caduta. No pressatura

**Affinamento** In bottiglia