

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.

Sviluppatosi 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

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Colline Pescaresi

Denominazione IGT

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Cugnoli

Vitigno Pecorino 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo intenso

Gusto Attacco fresco ed equilibrato, grande mineralità, volume e struttura. Finale intenso, persistente, avvolgente con spiccate note esotiche

Profumo Aromi vibranti, puliti che si aprono con note di salvia, rosmarino, fico verde, pesca, pompelmo, con grande potenziale evolutivo

Abbinamenti 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

Temperatura di servizio 13 - 14 ° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 350 m

Tipologia terreno Tendenzialmente calcareo con sottosuolo di roccia arenaria

Allevamento 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