

TIPO: Bianco
REGIONE: Abruzzo
DENOMINAZIONE: Pecorino Terre d'Abruzzo IGT
VARIETA': 100% Pecorino Biologico
PRIMA ANNATA: 2006

AREA: Provincia di Pescara
SUPERFICIE: scelta su 6 ettari
ALTITUDINE: 150/250 metri s.l.m.
ESPOSIZIONE: Sud / Sud-Ovest
SUOLO: argilloso di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese modificata e filari
DENSITA': 1.600-2.000 /4.000 ceppi / ettaro
ETA' DEI VIGNETI: 14/20 anni
RESA: 85 hl / ettaro
VENDEMMIA: tra fine Agosto ed inizio Settembre
VINIFICAZIONE: vendemmia da metà di Settembre, pressatura soffice e tradizionale vinificazione "in bianco" in acciaio. Dopo il travaso il vino sosta 2 mesi sulle fecce fini. Imbottigliamento da Gennaio 2023.
PRODUZIONE: n. 65.000 in bottiglie da 0,75 l. ed in quantità limitata da 1,5 l
ABBINAMENTI: aperitivo, e poi con molluschi, crostacei, e piatti di pesce dell'Adriatico dal sapore deciso.