

D'Alesio SCIARR



cl 75

Pecorino

Denominazione | Pecorino Superiore DOC

Uve | Pecorino 100%

Comune | Città Sant'Angelo (PE)

Altitudine | 300 metri sopra il livello
del mare

Esposizione | Nord Est

Composizione del terreno | Argilla di
media densità

Sistema di allevamento | Filari

Età media dei vigneti | 10 anni

Produzione media | 80 hl/ettaro

Epoca della vendemmia | Settembre

Vendemmia | manuale, con meticolosa
cernita delle uve raccolte in cassetta.

Vinificazione | in bianco con spremitura
soffice delle uve, decantazione statica a
freddo, fermentazione in acciaio.

Affinamento | Affinamento in acciaio per
almeno 10 mesi e poi in bottiglia per
almeno 3 mesi.



13,5% vol.



10°-12°C

Note di degustazione



Giallo paglierino con lievi riflessi dorati



Limpido



Abbastanza intenso, abbastanza complesso, floreale, fruttato, erbaceo/vegetale



Fiori di campo, zagara, agrumi (pompelmo), leggero sentore erbaceo



Antipasti di pesce in bianco anche con lieve presenza di pomodoro, primi delicati di pesce, verdure o con delicati ragù di carni bianche. Sposa bene anche frittture di pesce e salumi non troppo saporiti e piccanti.