

D'Alesio SCIARR



cl 75

Pecorino

Denominazione | Abruzzo DOC
Pecorino Superiore

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 | in bottiglia per
almeno 3 mesi.



13% vol.



10°-12°C

Note di degustazione



Giallo paglierino tenue con con lievi riflessi dorati



Limpido



Abbastanza intenso, abbastanza complesso, fine, floreale, fruttato



Fiori di campo, pera, agrumi, erbe aromatiche



Antipasti, primi piatti di terra e mare, carni bianche, zuppe e verdure.