

# Pecorino Vino Spumante Brut



## Cantina San Giacomo

---

Il Pecorino Vino Spumante Brut della Cantina San Giacomo è uno di quei vini da “un bicchiere tira l'altro”, come è stato scritto su “Sommelier Italiano”. La scelta di vinificare uno spumante si è dimostrata vincente nel mercato e nel gusto, avendo incontrato soprattutto l'approvazione dei giovani. Perfetto per un aperitivo o a tutto pasto, ma sempre in compagnia, questo spumante abruzzese regala freschezza e pienezza. Una briosità dei sensi che, in estate, è sollecitata perfettamente dall'abbinamento con la frutta, in particolare fragole, ma che ben si adatta ad essere apprezzato anche durante le stagioni più fredde. Il Pecorino Spumante Brut San Giacomo, infatti, mantiene salda quella mitezza che gli permette di essere perfetto in ogni occasione.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Costa dei Trabocchi (Chieti)
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	Pecorino 100%
<b>Specificazione</b>	Brut
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino tenue con riflessi brillanti. Perlage dalla grana fine e persistente
<b>Gusto</b>	Fresco e pieno, dall'ottima mineralità e ricca struttura acida. La briosità e la fragranza ne esaltano la persistenza. Le sensazioni retrofattive confermano lo spessore organolettico.
<b>Profumo</b>	Bouquet intenso e persistente, fragranze balsamiche di salvia e timo, si sposano con profumi floreali di ginestra ed acacia, nitido sentore di crosta di pane.
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce e della cucina mediterranea, antipasti di crostacei e molluschi crudi, formaggi a media stagionatura e parmigiano, dolci e frutta fresca, in particolare fragole
<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10 gradi

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Altitudine</b>	220 - 430 mt slm m
<b>Tipologia terreno</b>	Calcareo e Argilloso a falde
<b>Allevamento</b>	Cordone Speronato e Pergola Abruzzese
<b>Densità impianto</b>	Ceppi/Ha. 3.500
<b>Resa per ettaro</b>	65 hl/Ha

**Epoca vendemmia** Prima decade di settembre

**Tipo raccolta** A mano in cassette

**Vinificazione** Pigiatura soffice delle uve e fermentazione del mosto limpido in piccoli serbatoi in acciaio, in contatto per 24 H. con le bucce a temperatura di 5° centigradi. Fermentazione in autoclave di acciaio inox..

**Maturazione** Fase di presa di spuma per 65 - 80 giorni. Stabilizzazione tartarica a bassa temperatura e imbottigliamento isobarico.