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