

Bianchi Grilli

Abruzzo DOC 2011

Torre Dei Beati



Bianchi Grilli di Torre dei Beati Abruzzo Doc è un Pecorino che esprime a pieno la filosofia di questa cantina. L'attività dell'azienda infatti è limitata alla coltivazione di pochi vitigni autoctoni, che vengono vinificare in purezza per cercare di caratterizzarli nel territorio in relazione alle singole annate. Con il nome Bianchi Grilli indichiamo delle produzioni limitate di vino bianco nate dalla nostra volontà e dal nostro di approfondire e di sperimentare, in accordo con le potenzialità delle uve che maturano sulle dolci colline di questa parte d'Abruzzo. Dei grilli, per così dire, che non ci si riesce insomma a togliersi dalla testa.

Il Pecorino di Torre dei Beati è uno di questi. La maturazione sulle buone fecce di fermentazione esalta la speziatura balsamica e officinale del vitigno, che sembra spogliarsi dell'impronta aromatica di gioventù, per acquisire con l'affinamento in bottiglia toni più profondi, complessi e importanti, e probabilmente più autenticamente espressivi dell'anima ancora poco esplorata di questo vitigno. L'acidità e la mineralità molto spiccate intessono un confronto serrato e curioso con le rotondità tipiche della maturazione in legno, senza esserne domate, rendendo anzi ragione delle grandi potenzialità del Pecorino.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Loreto Aprutino
Certificazione	Biologico
Vitigno	Pecorino 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato, luminoso
Gusto	Caldo, di buona struttura e con un finale persistente
Profumo	Piacevoli fragranze di cedro, sambuco, pera verde e lime, con un finale balsamico
Abbinamenti	Secondi piatti di pesce con carni morbide e grasse, secondi piatti di carni morbide e grasse, formaggi freschi
Temperatura di servizio	14°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Nord-Est
Altitudine	300 m

Tipologia terreno Argilloso - calcareo

Allevamento Controspalliera, potatura guyot

Densità impianto 5.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro 40 hl/ha

Vinificazione In barriques

Maturazione 9 mesi sulle fecce di fermentazione

Affinamento 10 mesi in bottiglia