

Accompagna piatti a base di pesce crudo, primi più complessi a base di pesce, piatti di mare al forno e alla griglia oltre che con formaggi leggermente stagionati



13 %



10-12°C



PESOLILLO

TENUTA AGRICOLA

ABRUZZO PECORINO SUPERIORE

Filari in costa (Sloping rows)

Pecorino

Questo vino nasce da un singolo vigneto di Pecorino storicamente coltivato dalla Famiglia Pesolillo. Il terreno calcareo e l'esposizione alle brezze marine ne esaltano l'elegante aromaticità e ne preservano la freschezza e la naturale acidità dei grappoli. Questo vino viene prodotto solo nelle migliori annate quando l'andamento stagionale garantisce la massima espressione di questo storico vitigno.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano durante la prima settimana di settembre; dopo diraspatura, il pigiato viene raffreddato a 14-15°C e viene sottoposto a macerazione pellicolare per estrarre delicatamente i profumi e il corpo; segue successiva pressatura soffice e decantazione statica del mosto per 72 ore a 10°C. Successivamente all'inoculo dei lieviti selezionati, il mosto viene fermentato in piccoli contenitori di legno (barriques) dove poi il vino matura per circa 8-10 mesi con ripetuti batonnage (risospensione dei lieviti). Dopo travaso dalle barriques, il vino resta ad affinare in acciaio e sui lieviti per altri 4 mesi prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo argentato leggermente carico, con lievi riflessi verdi. Il profilo aromatico è ampio e complesso con note di fiori secchi (acacia, tiglio, ginestra e timo) e frutta bianca leggermente matura (nettarina ed albicocca) contornate da un elegante tocco di legno (mandorla, vaniglia, nocciola, cannella)

Al palato mostra una piacevole viscosità e struttura con una acidità morbida e delicata.

www.pesolillo.it