

VINI FANTINI

Casale Vecchio

Pecorino

Terre di Chieti IGT

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Pecorino

Area di Produzione: Entroterra del comune di Ortona e dei comuni limitrofi. I vigneti sono tutti esposti a Sud-Est affinché possano godere delle migliori ore di luce.

Vinificazione: Pigiadiraspatura, contatto con le bucce del mosto per circa 12 ore a una temperatura media di 3°C, pressatura soffice, chiarificazione statica del mosto ottenuto. Successiva fermentazione ad una temperatura di 12°C. L'80% del succo viene fermentato in serbatoio in acciaio, il restante 20% in botti di rovere da 40hl.

Idea del Vino: Pecorino è un vitigno autoctono abruzzese, i cui grappoli sono piccoli e di bassa produzione per ettaro. Il sistema di allevamento è per la maggior parte a pergola abruzzese.

Caratteristiche Sensoriali: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Gli aromi di questo vino comprendono tutti i frutti a polpa bianca ed in particolare la pera. Si rivelano delle note balsamiche che ben individuano la bontà del legno utilizzato. Al primo impatto rivela immediatamente una grande struttura, avvolgente, fresco e di buona acidità. Il retrogusto è intenso e persistente.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo ed eccellente in abbinamento ai piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 10-12°C circa



FANTINI
GROUP
FARNESE