

CONTROGUERRA PECORINO

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nel comune di Controguerra in zona collinare a 250 metri di altitudine con esposizione Sud-Est.

Terreno sciolto di medio impasto.

VITIGNO

Pecorino 100% antico vitigno del territorio Piceno. Uva allevata in contro spalliera, con resa di circa 80 q.li di uva per ettaro.

TECNICA DI PRODUZIONE

Uve raccolte a mano. Il pigiaggio viene trattato con la tecnica della Criomacerazione, la pressatura avviene in maniera soffice. Dopo un accurato Debouillage, il mosto limpido viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata (13/15°C). Dopo alcuni mesi di maturazione effettuata in serbatoi di acciaio inox, il vino viene imbottigliato. Raggiunge la sua massima espressione dopo almeno un anno dall'imbottigliamento.

COLORE

Giallo paglierino tenue.

PROFUMO

Intenso e complesso. Esprime frutta matura e candita. Accenni di vaniglia e anice stellato.

GUSTO

Fresco e nitido, di ottima struttura, armonico ed equilibrato.

ABBINAMENTO

Carni bianche, formaggi, funghi e pesce.

GRADAZIONE ALCOLICA

Mediamente 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Underwine Società Agricola Srl

Contrada San Biagio, 2 Controguerra (TE) - Italia

lidiaeamato.com



LIDIA & AMATO