



PROPE

Colli Aprutini IGT Pecorino

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2017.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti situati nel comune di Controguerra.

VITIGNO: Pecorino 100%.

ALTIMETRIA MEDIA: 250-300 metri s.l.m.

TERRENO: Medio impasto ricco di scheletro.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER CEPPPO: 2 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: Raccolta a mano, in piccole cassette.

FERMENTAZIONE: Criomacerazione di circa 15 ore. Vinificazione a temperatura controllata in botti di cemento. Dopo la fermentazione il vino rimane per circa 5 mesi sulle fecce fini per 2/3 mesi a temperatura controllata.*



VISTA

Giallo paglierino intenso e brillante.



OLFATTO

Bouquet ampio e complesso che va dal profumo di buccia di pera alla crosta di pane; alle note erbacee di salvia, maggiorana ed erbe di campo.



GUSTO

Morbido con note di cedro e lieve mandorla. Sapido e salino, agile e di buon corpo con finale appagante.

