

PECORINO Colli Aprutini FEUDO DI MORRO

Indicazione Geografica Tipica

WHITE WINE / VINO BIANCO
PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml

Vintage/Annata: as per availability



Grapes: Pecorino 100%

Harvest, Vinification and Refinement: First half of September. At the crushing and soft pressing, follows the fermentation at controlled temperature (15°C) for about 12 days. The wine rests in stainless steel tanks at controlled temperature to be then racked and bottled; it follows a short refinement in the bottle.

Tasting Notes The color is straw yellow with a slight greenish tint. The nose is intensely aromatic with sweet herbs, eucalyptus, mint and white fruits like pear, apple underpinned with citrus and bergamot. In the mouth it shows bright intensity and persistence with a long finish laced with citrus and mineral notes.

Food Pairing: Fresh fish and shellfish dishes, white meats and pasta dishes with black truffles or mushrooms. Excellent with fresh cheeses and legume-based soups.

Suggested Serving temperature: 8°-10° C.

Uvaggio: Pecorino 100%

Vendemmia, Vinificazione e Affinamento: Prima metà di settembre. Alla pigiatura e alla pressatura soffice fa seguito la fermentazione a temperatura controllata (15°C) per circa 12 gg. Il vino riposa in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per essere poi travasato ed imbottigliato; segue breve affinamento in bottiglia.

Note degustative: Il colore è giallo paglierino con un leggero riflesso verdolino di grande intensità e vivacità. Al naso è intenso con note balsamiche di erbe aromatiche, eucalipto, mentuccia, successivamente frutta bianca, pera, mela, e note agrumate al bergamotto. In bocca si rivela intenso, persistente, senza cedimenti; di grande freschezza e sapidità. Il finale è lungo, piacevole con rimandi agrumati, piacevolmente minerale.

Abbinamenti: Piatti di pesce (antipasti e crudi, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce), carni bianche e primi piatti al tartufo nero o ai funghi; ottimo con formaggi freschi o a pasta filata; zuppe di legumi.

Temperatura di servizio suggerita: 8°-10° C.