

RISEIS

Pecorino Bio

Indicazione Geografica Protetta



TIPOLOGIA: Bianco
VITIGNO: Pecorino 100%
ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est
ALTITUDINE: 250 m s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese
DENSITA': 3000 viti/ettaro
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 85 q
PERIODO DI RACCOLTA: Fine Settembre/inizio Agosto
SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Solo acciaio
AFFINAMENTO: In bottiglia a temperatura controllata
GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 13% Vol.
ZUCCHERO RESIDUO: 1,80 g/l
ACIDITÀ TOTALE: 6,40 g/l
COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO: Fine e fruttato con sentori di pesca, salvia, fiori di ginestra e biancospino; sentori di erbe balsamiche che lasciano spazio a una bella nota erbacea
SAPORE: Fresco, di buona struttura e di ottima corrispondenza aromatica; si esprime con grande equilibrio; corpo medio, rotondo, bella acidità e persistenza con un finale piacevolmente amarognolo
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Crudità dell'Adriatico, chitarrina all'astice, risotto "alla pescatora" e formaggi semistagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C



TYPE: White wine
GRAPE VARIETY: Pecorino 100%
EXPOSURE: South, Southeast
ALTITUDE: 250 m a.s.l.
TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis
DENSITY: 3000 vines/hectare
YIELD PER HECTARE: 85 q
HARVEST: Late August/early September
VINIFICATION SYSTEM: Stainless steel tanks
AGEING: In bottle at controlled temperature
ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.
RESIDUAL SUGAR: 1,80 g/l
TOTAL ACIDITY: 6,40 g/l
COLOUR: Straw-yellow with gold reflections
NOSE: Fine and fruity, with scents of peach, sage, broom flower and hawthorn; scents of balsamic herbs creating a beautiful herbaceous note
PALATE: Fresh; well structured, excellent aromatic correspondence; great balance; medium-bodied, persistent, with a pleasant slightly bitter finish
SERVING SUGGESTIONS: Raw fish, chitarrina with lobster, semi-seasoned cheese, risotto "alla pescatora" (with seafood)
SERVING TEMPERATURE: 10°C

