

LA VALENTINA

PECORINO Colline Pescaresi IGT 2018



DENOMINAZIONE : Pecorino Colline Pescaresi IGT
VARIETA' : 100% Pecorino
PRIMA ANNATA : 2006

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: Provincia di Pescara
SUPERFICIE: 8 ettari
ALTITUDINE: 150/250 metri s.l.m.
ESPOSIZIONE: Sud / Sud-Ovest
SUOLO: argilloso di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese modificata e filari
DENSITA': 1.600-2.000 /4.000 ceppi / ettaro
ETA' DEI VIGNETI: 10/15 anni
RESA: 70 hl / ettaro

VENDEMMIA:

nella prima metà di Settembre

VINIFICAZIONE:

vendemmia nella prima metà di Settembre, pressatura soffice e tradizionale vinificazione "in bianco" in acciaio. Dopo il travaso il vino sosta 2 mesi sulle fecce fini. Imbottigliamento da Gennaio 2019.

PRODUZIONE:

n. 60.000 in bottiglie da 0,75 l. e da 1,5 l

ABBINAMENTI:

aperitivo, e poi con molluschi, crostacei, e piatti di pesce dell'Adriatico dal sapore deciso.