

# LA VALENTINA

## PECORINO Colline Pescaresi IGT 2022

### Biologico



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

#### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

**AREA:** Provincia di Pescara  
**SUPERFICIE:** scelta su 6 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:** 13/19 anni  
**RESA:** 85 hl / ettaro

#### VENDEMMIA:

nella seconda metà di Settembre

#### VINIFICAZIONE:

vendemmia da 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 2023.

#### PRODUZIONE:

n. 60.000 in bottiglie da 0,75 l. ed in quantità limitata da 1,5 l

#### ABBINAMENTI:

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