

MURELLE

Pecorino Terre di Chieti
Indicazione Geografica Protetta



Terreno e forma d'allevamento

Pecorino I.G.P. 100% con vigneti in collina esposti ad Ovest, Sud-Ovest di Miglianico, a 250 mt. s.l.m., con terreni argillosi-limosi.

L'Allevamento è a pergola abruzzese con viti di 10-12 anni, 1.600 ceppi per ettaro con una resa pari a 140 q.

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, intorno alla prima settimana di settembre

Macerazione e Pressatura:

Il mosto rimane circa 30 minuti a contatto con le bucce, prima di effettuare la pressatura soffice, che ci permette di estrarre esclusivamente il mosto fiore

Temperatura della Fermentazione:

La fermentazione viene condotta a 15 - 16°C per circa due settimane in recipienti d'acciaio

Affinamento:

In serbatoio, in presenza dei lieviti naturali

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **13,00%** Vol.
- Estratto Secco **22** gr/lit
- Acidità Totale **6,50**
- PH **3,30**
- Zuccheri Residui **4** gr/lit

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino di media intensità, con lievi sfumature verdoline

Profumo: profumo di frutta fresca, accompagnato da note speziate e sfumature di erbe aromatiche

Gusto: al gusto si presenta intenso, con buona persistenza, fresco e sapido al palato; retrogusto ricco di sfumature speziate.

Modalità di Servizio

Temperatura ideale 12°C

Ideale il connubio con antipasti e primi piatti di pesce, pescato di grossa taglia al forno e formaggi di media stagionatura.