

## PIETRA MAJELLA

Abruzzo Dop Pecorino

Annata vedi foto sito-web - litri 0,75 - PRODOTTO in ITALIA



www.studiovanni.com

### Terreno e forma d'allevamento

**Uve** Pecorino

**Altimetria** Da 100 a 250 mt. s.l.m.

**Tipologia del terreno** Argilloso-Limoso

**Giacitura ed esposizione** Collinare, con vigneti esposti a Ovest e Nord-Ovest

**Densità di impianto** 1600 ceppi/ettaro

**Resa per ettaro** 120 q.

**Forma di allevamento** Pergola abruzzese

### Vinificazione

**Vendemmia:**

Manuale, agli inizi di Settembre

**Vinificazione:**

Le uve vengono raccolte a mano e pigiate sofficientemente, avendo cura di prevenire ossidazioni precoci; segue pressatura leggera

**Macerazione:**

Il mosto viene lasciato a contatto con le fecce per 10 gg, a bassa temperatura, per favorire la naturale diffusione degli aromi contenuti nei frammenti di buccia

**Pulizia Mosto:**

Il mosto viene illimpidito per decantazione a freddo, a 10°C per 48 ore

**Temperatura della Fermentazione:**

14 - 16°C

**Fermentazione Malolattica:**

No

**Affinamento:**

Affinamento sulle fecce fini per 3 - 4 mesi

### Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **13,00%** Vol.

- Estratto Secco < **20** g/l

- Acidità Totale **6,00 - 7,00** g/l

- PH **3,25 - 3,35**

- Zuccheri Residui **4 - 5** g/l

- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

### Caratteristiche Organolettiche

**Colore:** giallo paglierino intenso, con lievi sfumature b verdoline

**Profumo:** Profumo fresco, intenso e complesso, arricchito da sfumature di frutta esotica e lievi note speziate

**Gusto:** corpo intenso, con una buona spalla acida, è sapido ed avvolgente; retrogusto fresco e fruttato

### Modalità di Servizio

Temperatura ideale **8 - 10°C**

Abbinabile a pescato di grossa taglia al forno, oppure

al pesce all'acqua pazza o ancora agli scampi al Brandy

**Revisione** (Rev, 1 - 05/06/2023)

**Cantina Miglianico** Soc. Coop. Agricola - Partita IVA 00092380690

Via San Giacomo, 40 - 66010 MIGLIANICO (CH) / ITALIA - tel. +39 0871 95831 - [www.cantinamiglianico.it](http://www.cantinamiglianico.it)