

PIETRA MAJELLA

Abruzzo Pecorino
Denominazione di Origine Protetta



Terreno e forma d'allevamento

Pecorino D.O.P. 100% con vigneti in collina situati a Ovest di Miglianico, a 250 mt. s.l.m., con terreni argillosi-limosi. L'Allevamento è a Guyot con viti di otto anni, 4000 ceppi per ettaro con una resa pari a 120 q

Vinificazione

Vendemmia:

Esclusivamente manuale intorno alla metà di settembre. Le uve vengono raccolte a mano, pigiate sofficientemente e subito protette dalle ossidazioni, grazie all'aggiunta di anidride carbonica, il gas naturalmente sprigionato dalla fermentazione alcolica.

Macerazione e Pressatura:

Il mosto rimane circa 30 minuti a contatto con le bucce, prima di effettuare la pressatura soffice, con tempi abbastanza lunghi al fine di estrarre parte dei tannini che contribuiscono alla corposità del vino.

Pulizia Mosto:

Il mosto viene illimpidito per decantazione naturale a freddo, a 10°C per 24 ore

Temperatura della Fermentazione:

14 - 16°C

Affinamento:

Una piccola quota viene affinata in barriques per 3 mesi

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **13,50%** Vol.
- Estratto Secco **22** gr/lit
- Acidità Totale **5,50**
- PH **3,40**
- Zuccheri Residui **4** gr/lit

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino intenso, con lievi sfumature dorate

Profumo: profumo di frutta matura, caldo e complesso, arricchito da sfumature speziate molto caratteristiche

Gusto: corpo intenso, con una buona spalla acida, sapido e avvolgente; retrogusto caldo ed equilibrato

Modalità di Servizio

Temperatura ideale 10 - 12°C

Può essere abbinato a pescato di grande taglia al forno oppure a pesce cucinato all'acqua pazza o ancora al brodetto abruzzese