




Pecorino IGT

Indicazione Geografica Tipica



 Italia, Sicilia

Il Pecorino di Cascina del Colle è un vino bianco abruzzese succoso e dalla freschezza agrumata che si presenta alla vista con un colore paglierino solcato da riflessi verdi. Profuma di scorza di limone, mela verde e fiori di campo e mantiene al sorso un'ottima sapidità. È un bianco abruzzese schietto e dalla forte personalità, prodotto in provincia di Chieti da una delle realtà emergenti del territorio. Il vitigno Pecorino era stato quasi completamente abbandonato e solo negli ultimi decenni è tornato alla ribalta, affermandosi come una delle varietà a bacca bianca più interessanti del centro Italia. È un bianco di carattere, intenso e fresco, che possiede anche un'ottima capacità d'evoluzione e una notevole predisposizione all'invecchiamento.

Il Pecorino di Cascina del Colle è un bianco fresco e aromaticamente profondo, che ben rappresenta le migliori caratteristiche varietali di questo vitigno autoctono abruzzese. Il vino si presenta con un colore giallo paglierino dai brillanti riflessi verdolini. All'olfatto sprigiona aromi di agrumi, fiori di campo frutta bianca, e leggere sfumature tropicali. Al palato ha una buona struttura, con un frutto succoso e croccante attraversato da una nitida vena sapida. Il finale è di vivace freschezza e buona persistenza.

Denominazione: Terre di Chieti IGT

Vitigni: Pecorino 100%

Tipologia: Vini Bianchi

Regione: Abruzzo (Italia)

Gradazione alcolica: 13.0%

Vinificazione: Fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche d'acciaio

Affinamento: In contenitori di acciaio inox

Filosofia produttiva: Biologici,

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdi

Profumo: Scorza di limone, polpa di mela verde e fiori di campo

Gusto: Succoso e di freschezza agrumata, di buona sapidità

Note aggiuntive

Contiene solfiti , da agricoltura Italia o EU

