

PECORINO COLLINE PESCARESI IGT "DIAMINE"



Zona Di Produzione Loreto Aprutino (PE)

Vitigno Pecorino

Denominazione Pecorino Colline Pescara I.G.T.

Tipo Di Vigneto Cordone Speronato

Anno Di Impianto 1988

Esposizione Terreno Sud-Est - Est

Altitudine 208 m s.l.m.

Densità n. 3300 ceppi per ettaro

Produzione 3 kg per ceppo

Epoca Di Vendemmia dal 5 al 15 settembre

Vinificazione Pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata

Caratteristiche Chimiche Alcool 13% vol

Massima Espressione 1-3 anni

Esame Visivo Giallo paglierino vivace con riflessi verdolini

Esame Olfattivo Bouquet fruttato e ampiamente floreale ricorda il melone bianco, fiori di ginestra, gelsomino e agrumi

Esame Gustativo Piacevole, con buon corpo, freschezza e sapidità, con finale di frutta a polpa bianca, con una leggera nota di acacia e mandorla amara

Cucina Abruzzese di Abbinamento Crudi di mare, "Cazzarille alla coda di rospo" (cavatelli con rana pescatrice)

Temperatura di Servizio 8°-10°C