



Orefice Pecorino IGT



Denominazione d' origine: IGT Terre di Chieti (Indicazione Geografica Tipica)

Uvaggio: Pecorino

Annata: 2022

Periodo di vendemmia: Prima decade di Settembre

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Vinificazione:

Pigiadiraspatura delle uve con conseguente pressatura soffice, criomacerazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Affinamento:

Serbatoi d' acciaio per 5 mesi e successivamente in bottiglia

La storia

L'origine del nome del vitigno pecorino è tutt'oggi un mistero, ma in molti affermano che si legghi alla pratica della pastorizia transumante d'Abruzzo: questo tipo di uva, dolcissima perché giungeva a maturazione prima delle altre varietà regionali, era la preferita delle pecore che ne la mangiavano verso metà settembre.

Note di degustazione:

Il pecorino è un giallo paglierino tenue. Al naso spiccano i sentori di frutta a polpa gialla matura come pesca, nespole e albicocca, e delle note aggrumate. Si possono anche percepire delle note erbacei di timo e salvia. In bocca si rivela intenso, fresco e invitante. Un sorso pieno e vibrante, la sua sapidità lo rende particolarmente adatto alla gastronomia. Il finale è persistente, sia al gusto che al naso. Un vino elegante di ottima struttura e bevibilità.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti:

Il pecorino consente una ampia gamma di abbinamenti dagli aperitivi alle minestre e primi piatti a base di carne bianche e pesce come gli spaghetti alle vongole e piatti a base di verdure o funghi. Ottimo in abbinamento con formaggi di media stagionatura, perché la sua vena acida e sapida compensano la grassezza e la tendenza dolce di questi formaggi.