



FATTORIA
NICODEMI

LE MURATE

PECORINO COLLI APRUTINI IGT



DENOMINAZIONE

Pecorino Colli Aprutini IGT

AREA

Abruzzo – Teramo area collinare

VITIGNO

Pecorino

ALTITUDINE

300 m slm

NATURA DEL SUOLO

Calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare

DENSITÀ

3.500 piante/ettaro

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

RENDIMENTO MEDIO

80 q.li/ettaro

VENDEMMIA

Prime settimane di settembre

VINIFICAZIONE

Macerazione di 4 ore in pressa a bassa temperatura, successiva spremitura soffice con l'ottenimento del mosto fiore. Segue stabulazione a freddo del mosto per 5 giorni durante i quali si effettuano rimontaggi giornalieri. Fermentazione spontanea a temperatura di 16°

MATURAZIONE DEL VINO

3 mesi sulle sue fecce nobili, bâtonnage settimanale.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

2 mesi

PRODUZIONE

n°2.500 bottiglie da 750 ml

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo dorato. Al naso note di erbe aromatiche e sentori balsamici. Le sue note fruttate sono caratteristiche della frutta gialla, ma non mancano i profumi agrumati. In bocca è intenso, buona acidità e struttura ampia. Spiccate sensazioni minerali con rimandi agrumati, di ottima persistenza ed eleganza.

ABBINAMENTI

Pesce in genere, ottimo con crostacei, crudités, frittiture ma anche con carni bianche come coniglio pollo e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C