



PECORINO

*La riscoperta di un antico vitigno autoctono dal gusto puro e sincero.
Profumo fruttato, sapore pieno ed equilibrato, armonico:
sono le nitide espressioni di una centenaria sapienza enologica.*



QUALITÀ NELLA VITA.

Pecorino IGP Terre di Chieti



Tipologia: Bianco

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo • Uve: Pecorino 100% • Altimetria s.l.m.: 130 metri • Tipologia di terreno: calcareo - argilloso • Esposizione: Sud, Sud - Ovest • Età delle viti: 10 anni • Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600 tendone e 4.000 filare • Resa per ettaro: 80 q • Forma di allevamento: tendone e filare a cordone speronato • Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione

Vinificazione: pigiadiraspatura, criomacerazione del pigiato a 5/8 °C, pigiatura soffice e controllo della temperatura di fermentazione del mosto limpido • Temperatura della fermentazione in °C: 18 • Fermentazione malolattica: no • Affinamento: 6 mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio inox

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 13,5 % vol • Estratto secco: 27 gr/l • Acidità totale: 6,20 • Ph: 3,45 • Zuccheri residui: 3,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini • Odore: fruttato con note agrumate e tropicali, pesca bianca, mango e salvia che si fondono ad eleganti sentori floreali • Sapore: pieno, di buona struttura e di lunga persistenza con finale leggermente balsamico

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 12 • Abbinamenti: antipasti e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce; ottimo con formaggi freschi o a pasta filata

Category: White

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo • Grape variety: Pecorino 100% • Altitude: 130 m above sea level • Soil type: limestone-clay mix • Aspect: South and South - West • Age of vines: 10 years old • Density of vines in plants/hectare: 1.600 tendone - 4.000 rows • Yield per hectare: 8 tonnes • Cultivation system: arbour and cordon-trained row • Harvesting period: last decade of September

Vinification process

Fermentatio: crusher-stemmer, cold maceration at 5/8°C, soft crushing and control of the must fermentation temperature. • Fermentation temperature in °C: 18 • Malo-lactic fermentation: no • Ageing process: 6 months on the yeast in stainless steel tanks

Physical and chemical properties

Alcohol content: 13.5 % by volume • Solid residue: 27 g/l • Total acidity: 6.20 • Ph factor: 3.45 • Sugar content: 3.5 g/l

Sensory analysis

Colour: light straw-yellow with faint green highlights • Bouquet: fruity aroma with citrus and tropical nuances, white peach, mango and sage that blend in a delicate taste of flowers • Taste: full-bodied with good structure, lingering, with a slightly balsamic finish

How to serve

Temperature in °C: 12 • Food to serve with: fish entrées, flavoured row fish, shell fish, all fish dishes. Excellent with fresh cheese or "Mozzarella cheeses"

CANTINA TOLLO
QUALITÀ NELLA VITA

Cantina Tollo S. C. A. - Viale Garibaldi, 68
66010 Tollo (Ch) - Abruzzo (Italia) - Tel. +39 0871 96251
Fax +39 0871 962122 (Amm.) - Fax +39 0871 962344 (Comm.)
www.cantinatollo.it - e-mail: info@cantinatollo.it