

CHRONICON

il vino, arte dell'uomo.



ZACCAGNINI



PECORINO

Tipologia

Abruzzo DOC Pecorino

Vitigno

Pecorino

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Spalliera, Tendone

Epoca di raccolta

Solitamente precoce

Vinificazione

Le migliori uve sono pigiate e pressate in ambiente anossico per preservare le caratteristiche del vino. Il mosto fa stabulazione a freddo per 7 gg a temperatura prossima allo 0°C. Questa sosta conferisce al vino finale quelle spiccate note tioliche. Fermenta a temperatura controllata per 10 gg circa.

Affinamento

Affina sulle fecce fini sino al suo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Verdognolo brillante di media intensità.

Olfatto: Profilo aromatico di marca floreale (fiori bianchi) e frutta a polpa croccante (pera).

Gusto: Corpo snello e agile, caratterizzato da freschezza e sapidità.

Longevità in bottiglia

Vista la struttura acidula importante riesce ad avere una longevità alta.

Abbinamenti gastronomici

Finger food a base di pesce grasso, varie preparazioni di verdure, paste e risotti saporiti, perfetto con il formaggio ovino e caprino.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 13% vol

Temperatura di servizio 8-10°C