

YAMADA

il vino, arte dell'uomo.



cantinazaccagnini.it

YAMADA / ABRUZZO DOC PECORINO

Tipologia

Abruzzo DOC Pecorino

Vitigno

Pecorino

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente precoce

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, crio-macerazione, pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura in acciaio inox.

Maturazione ed affinamento

Assemblaggio in vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Il vino si presenta con un colore giallo brillante con riflessi verdognoli.

Olfatto: Profumo agrumato, aromatico, piacevolissimo in cui si evidenzia il pompelmo.

Gusto: Al palato è armonico, persistente e di ottima freschezza dovuta alla consistente ossatura acida del vitigno.

Longevità in bottiglia

Mediamente messo in vendita la primavera dopo la vendemmia. Buona longevità.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 13% vol

Temperatura di servizio 10-12°C



ZACCAGNINI

LE SELEZIONI DI MARCELLO ZACCAGNINI