



Plenus Pecorino 2015

Cantina: Marina Palusci

Denominazione: Pecorino IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Pecorino

Certificati: Biologico, Autocertificato Naturale, Certificato S.A.I.N.S.

Denominazione: Pecorino IGT

Annata: 2015

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 10 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti, Frittura di pesce, Grigliata di Pesce, Primi Piatti Strutturati, Verdure

Bottiglie prodotte: 13300

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Plenus Pecorino dell'azienda Marina Palusci è un vino ottenuto da fermentazione spontanea con lieviti indigeni presenti sulle bucce delle uve stesse. Viene fatta una pre-vendemmia notturna di circa 10 q di uve per formare il "Piede di Fermentazione", queste uve vengono raccolte rigorosamente a mano e vengono pressate a mano su una gabbia di acciaio per garantire una pressatura limitata e per preservare al meglio la delicatezza dei lieviti presenti sulle bucce delle uve. Una volta formato questo mosto la fermentazione spontanea parte dopo circa 8 giorni, appena il piede inizia la fermentazione viene vendemmiata, sempre a mano e di notte la restante parte di uva che viene immediatamente diraspata, pigiata, pressata sofficemente, al mosto che ne deriva viene aggiunto il piede di fermentazione che avevamo costituito innescando la Fermentazione Naturale che dura circa 18 giorni ed avviene a temperatura controllata Affinamento in cisterne di acciaio sulle proprie fecce fini per circa 10 mesi e poi imbottigliamento con tappo a vite con liner Tin Foil. Plenus Pecorino non è filtrato e nè stabilizzato e soprattutto non contiene nessun additivo chimico in cantina. Vino Senza Solfiti Aggiunti e Certificato S.A.I.N.S.

Note di degustazione

Il Pecorino Plenus di Marina Palusci è un vino naturale S.A.I.N.S. di colore giallo dorato con al naso un intrigante nota di frutto agrumato, pesca e fiori bianchi. Di corpo equilibrato presenta una buona freschezza e una bella verve sapida. Abbinare il Plenus Pecorino a tutti i tipi di piatti di pesce, verdure e aperitivi di ogni genere.