



## Pecorino Biologico 2018

*Cantina:* Cantina Frentana

*Denominazione:* Pecorino Terre di Chieti IGT

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Pecorino

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Pecorino Terre di Chieti IGT

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Selezionati

*Anidride Solforosa:* 80 mg/L

*Affinamento:* 4 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Crostacei, Formaggi Semi Stagionati, Frittura di pesce, Salumi

*Invecchiamento:* fino al 2020

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Vitigno originario dell'Italia centrale, Abruzzo e Marche, possiede forte vigoria, limitata produzione e quindi alto tenore zuccherino. Il grappolo, abbastanza serrato, è medio piccolo, con acino abbastanza piccolo, sferico, giallo dorato, con buccia robusta. La vinificazione segue i processi previsti per i vini bianchi, quindi subito dopo la pigiadiraspatura e la pressatura soffice, le bucce vengono separate dal mosto. La fermentazione avviene in acciaio inox a basse temperature. Coltivazione delle uve, preparazione e affinamento in cantina seguono strettamente i protocolli della produzione biologica, quindi niente erbicidi o pesticidi e prevalentemente uso di zolfo e rame.

## Note di degustazione

Il Pecorino Biologico Cantina Frentana all'esame visivo evidenzia colore un bellissimo giallo paglierino, cristallino e abbastanza consistente. All'olfatto rivela intense e piacevoli note agrumate e sentori di lievito. In bocca trasmette grande sapidità, accompagnata da una buona acidità che pulisce il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo e la sua grande persistenza lo rendono un vino armonico e di facile beva. Accompagna gustosi piatti di mare come crostacei, fritti, pesci arrosto ma anche salumi e formaggi a media stagionatura. Servire a 10-12° C.