



Pecorino Lunaria 2017

Cantina: Cantina Orsogna

Denominazione: Pecorino Terre di Chieti IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Abruzzo

Vitigni: 85% Pecorino, 15% Altri Vitigni Autorizzati

Certificati: Biologico, Biodinamico, Vegan

Denominazione: Pecorino Terre di Chieti IGT

Annata: 2017

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 3 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 2 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti, Formaggi Semi Stagionati, Grigliata di Pesce, Primi piatti di pesce

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Pecorino Lunaria è composto principalmente dal vitigno pecorino (85%) ed altre varietà autorizzate di media età allevati a guyot con basso carico di produzione su terreni sciolti. I grappoli interi vengono inviati alla pressa pneumatica ed il mosto viene messo a fermentare con i propri lieviti indigeni a bassa temperatura (12/14°C). Questo Pecorino Lunaria è certificato Demeter fa parte dei vini biodinamici della famosa linea omonima.

Note di degustazione

Il Pecorino Lunaria di Cantina Orsogna è un vino biodinamico di colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Profumo citrino, aromatico e molto piacevole dove spicca il pompelmo. Ha un gusto persistente e molto fresco grazie alla robusta struttura acida del vitigno. Consigliamo di abbinare il Pecorino Lunaria alla cucina di mare in genere, formaggi di media stagionatura, primi piatti strutturati oppure carni bianche.