



## 1-10 Pecorino 2018

*Cantina:* IL.DA Vini

*Denominazione:* Pecorino Terre di Chieti IGT

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Pecorino

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Pecorino Terre di Chieti IGT

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 4 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Antipasti, Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Pesce

*Invecchiamento:* fino al 2020

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Vino naturale 1-10 Pecorino 2018 in procinto di ottenere la certificazione biologica, deriva al 100% da uve Pecorino con una resa di circa 80 quintali per ettaro situate tra i 20 e i 300 metri sul livello del mare. A raccolta manuale dei grappoli è seguita dalla criomacerazione del pigiato, da una pressatura soffice e dalla decantazione del mosto fiore con una fermentazione termo-controllata. L'affinamento del 1-10 Pecorino avviene in serbatoi in acciaio inox.

## Note di degustazione

Il 1-10 Pecorino della giovane azienda abruzzese IL.DA è di colore giallo intenso, con riflessi verdognoli all'olfatto è fresco e gradevolmente fruttato, con sentori di ananas e frutta tropicale accompagnate da note floreali di acacia. Al gusto è fragrante, armonico con sapore pieno, rotondo e persistente. Da abbinare con tutti i piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi, ma si comporta benissimo anche come aperitivo.