



## Pecorino Bianchi Grilli 2017

*Cantina:* Torre dei Beati

*Denominazione:* Abruzzo Pecorino DOC

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Pecorino

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Abruzzo Pecorino DOC

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 14.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Selezionati

*Anidride Solforosa:* Presente

*Affinamento:* 12 mesi in Bottiglia

*Abbinamenti:* Agnello, Carni Bianche, Frittura di pesce, Grigliata di Pesce, Risotti Delicati

*Invecchiamento:* fino al 2021

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

### Descrizione vino

Con il nome Bianchi Grilli vengono indicate le produzioni limitate di vino bianco pecorino di Torre dei Beati, nate dalla curiosità di approfondire e di sperimentare, in accordo con le potenzialità concesse ai vini abruzzesi. Dei grilli, per così dire, che saltano per la testa. Questo Abruzzo Pecorino Doc fermenta in barrique ad opera di lieviti selezionati, affinando per 9 mesi sulle fecce di fermentazione, terminando il suo ciclo in bottiglia. 100% da uve pecorino, ha la resa bassissima di 40 qli/ettaro. Il vigneto, impiantato nel 2005, ha una superficie totale di 4,5 ettari ed è allevato a guyot su un terreno argilloso-calcareo. Pluripremiato nelle annate passate il Bianchi Grilli Pecorino di Torre dei Beati è un vino indimenticabile.

## Note di degustazione

Punto forte del Bianchi Grilli Pecorino di Torre dei Beati è la maturazione sulle buone fecce di fermentazione, che esalta la speziatura balsamica e officinale del pecorino. In questo modo sembra spogliarsi dell'impronta aromatica di gioventù, per acquisire con l'affinamento in bottiglia toni più profondi, complessi e importanti, e probabilmente più autenticamente espressivi dell'anima ancora poco esplorata di questo vitigno. L'acidità e la mineralità molto spiccate del Bianchi Grilli Pecorino di Torre dei Beati intessono un confronto serrato e curioso con le rotondità tipiche della maturazione in legno, senza esserne domate, rendendo anzi ragione delle grandi potenzialità del pecorino.