



Buccicatio Vini Bio

SCHEDA TECNICA

ETICHETTA: “PECORINO” BIOLOGICO

VINO: PECORINO IGT TERRE DI CHIETI

UVE: PECORINO BIOLOGICO di antiche selezioni provenienti da filari di proprietà nel comune di Vacri e Bucchianico, superficie di Ha 0,90, allevato a filari con densità di 4000 ceppi /Ha, età media 10 anni, terreno argilloso calcareo e ciottoloso, esposto a sud sud-est, resa circa 100 Q.li /Ha.

VENDEMMIA: La raccolta avviene dopo la completa maturazione delle uve valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del PH e dell'acidità totale. Le uve vengono vendemmiate manualmente e con delicatezza per conservare l'integrità degli acini, in modo che il potenziale polifenolico e organolettico in essi contenuti possano esprimersi nel futuro vino.

VINIFICAZIONE: La vinificazione avviene applicando i moderni principi della vinificazione in bianco. Viene eseguita la di-raspatura ed effettuata una breve macerazione pellicolare, cioè il contatto delle bucce con il mosto ad una temperatura controllata dai 5° ai 7° C. per circa 20 ore. Ciò favorisce l'estrazione frazionata dei componenti nobili delle bucce che determineranno la personalità del futuro vino. Successivamente viene eseguita una pressatura soffice ed il mosto fiore viene refrigerato di nuovo ad una T° di circa 8-10°C e decantato per circa 24 ore. Il mosto limpido che si ottiene viene addizionato di lieviti selezionati e fatto fermentare ad una temperatura di 16-18°C.

Il vino che si ottiene viene conservato in serbatoi di acciaio per circa 2 mesi. Trascorso tale periodo il vino viene travasato e conservato ad una temperatura di circa 12°C che permette di mantenerne integre le caratteristiche aromatiche e di freschezza fino al momento della stabilizzazione e dell'imbottigliamento.

In tutte le fasi della vinificazione per garantire e tutelare la genuinità e la salubrità del prodotto vengono rispettate le regole previste dai disciplinari per la produzione dei vini e le norme igieniche con scrupolosità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino leggermente carico.

Odore: profumo di notevole complessità, fresco ed intenso, con nette sensazioni di frutta.

Sapore: gusto armonico e morbido di grande rotondità ed ottima pienezza, corposità e persistenza.

SERVIZIO: servire ad una T° di circa 10-12°C stappando la bottiglia al momento del consumo.

ABBINAMENTI: per le sue caratteristiche organolettiche è ideale per accompagnare antipasti di mare, primi piatti leggeri e pietanze a base di pesce e formaggi magri. Ottimo come aperitivo.

CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco a 16-18°C tenendo la bottiglia coricata.