



ACQUISTATO IL .....

"Ferzo" Pecorino Superiore Abruzzo DOC 2024

2024



*Svinando*

## Intenso e minerale

La linea Ferzo rappresenta un omaggio all'Abruzzo da parte di una delle sue più illustri istituzioni. La cantina Citra, infatti, ha scelto con cura i territori vitivinicoli più vocati della regione, selezionando ovunque i vigneti migliori per valorizzare al massimo i tanti buoni vitigni tipici, tra cui il Pecorino, dal profilo aromatico unico e intenso. Grazie alla contemporanea vicinanza al mare Adriatico e all'Appennino, l'Abruzzo gode di caratteristiche geografiche ideali per la viticoltura. Le colline di Chieti, in particolare, dove sono situati i vigneti, godono di un microclima perfetto per la coltivazione del Pecorino. Qui le brezze marine mitigano le temperature estive, mentre le correnti fresche delle montagne mantengono il clima asciutto e favorevole a una maturazione equilibrata dei grappoli. Nonostante sia una varietà antica, il Pecorino vive oggi un nuovo prestigio grazie alle sue buone capacità di adattamento e alla crescente attenzione dei viticoltori locali, che ne apprezzano la freschezza e la struttura. Una volta giunte in cantina, le uve vengono dapprima sottoposte a una soffice pressatura. Il mosto ottenuto viene sottoposto a crio-macerazione, per estrarre aromi intensi senza alterare la freschezza del vino. Segue la fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio, che permette al mosto limpido di sviluppare in pieno i profumi caratteristici del Pecorino, preservando le sue note floreali e fruttate. Nel bicchiere, Ferzo si presenta di un colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Al naso, il bouquet è complesso, con richiami di fiori bianchi, delicate note di acacia e sentori erbacei di salvia. Seguono profumi di frutta tropicale, come ananas, che donano un tocco esotico e invitante. In bocca si distingue per la sua struttura, supportata da una piacevole mineralità e una lunga persistenza che esaltano la freschezza del vino. Questo Pecorino è perfetto per accompagnare la cucina marinara, soprattutto con crostacei e crudi di pesce. Si presta bene, però, anche ad accompagnare carni bianche e piatti a base di verdure.

Codice Citra rappresenta la più grande comunità di soci vignaioli abruzzesi in cui si raggruppano 3.000 famiglie unite dal rispetto per la natura. La sede principale, l'imponente cantina, si trova a Ortona, in provincia di Chieti. Pochi chilometri la separano dal mare. Qualcuno in più dai primi rilievi degli Appennini. Nel mezzo c'è un altro mare. E' quello rappresentato dalle tante vigne che suddividono ordinatamente la campagna circostante. Basti pensare che sono circa 6.000 gli ettari di vigneto che fanno capo alla Citra e che la cantina è dotata di ben due linee di imbottigliamento capaci di sfornare 20.000 bottiglie di vino l'ora. Ma questi numeri non devono spaventare. Anche se grande, e Codice Citra lo è davvero, questa cantina non ha mai perso il gusto (e il piacere) di produrre buoni vini. Profondamente legati al loro territorio di origine, da 45 anni, sono un punto di riferimento per la regione.

### La Vigna

**Terreno** Calcareo, medio impasto con presenza di ciottoli

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** Pergola abruzzese

### Densità imp. Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Abruzzo

**Uve** Pecorino 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di pesce

**Vinificazione** Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.

**Sensazioni** Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Olfatto: floreale, con note di acacia e sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas. Gusto: sapore pieno, buona struttura e lunga persistenza con note minerali.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821