ACQUISTATO IL .....

"Poggio Salaia" Pecorino Terre di Chieti IGT 2024 2024

La Vigna

Terreno	Terreni calcareo argillosi con tratti sabbiosi
Esposizione	
Allevamento	
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	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	La vinificazione prevede una lunga macerazione delle bucce per 60 giorni. L'affinamento per 2 mesi e in bottiglia per 2 mesi.
Sensazioni	Pecorino in purezza di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, che presenta note agrumate con il limone in evidenza. Al gusto la freschezza iniziale lascia spazio a una piacevole e mineralità che lascia un'impressione complessa.

Fresco, sapido e complesso

Poggio Salaia, Pecorino IGT di Torre Zambra, è un vino biologico. Nasce a Villamagna, zona unica nel suo genere, posta tra il mare Adriatico e la Majella. Il Pecorino è uno dei vitigni autoctoni più antichi del centro Italia, caratterizzato da una straordinaria adattabilità e dalla capacità di offrire vini freschi e complessi. Curiosità interessante: il nome "Pecorino" deriverebbe dal fatto che le pecore, durante la transumanza, erano solite brucare le sue uve particolarmente dolci. La sua vinificazione inizia con una macerazione delle bucce di 60 ore, un processo che permette di estrarre al meglio aromi e struttura. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato su fecce fini in tini di acciaio inox per due mesi, un passaggio che amplifica le caratteristiche organolettiche e dona al vino una maggiore complessità. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per altri due mesi prima del commercio. Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, al naso emergono intense note agrumate, con il limone in primo piano, accompagnate da leggere sfumature di fiori bianchi e una lieve mineralità. In bocca, la freschezza iniziale lascia il posto a una sapidità ben marcata, che rende il vino intrigante e piacevolmente complesso. Il finale è lungo e persistente, con una piacevole sensazione di pulizia e armonia. Si abbina bene a piatti di pesce come grigliate, carpacci e zuppe di mare. Buono anche con formaggi freschi, verdure alla griglia e risotti delicati.

Torre Zambra rappresenta un'autentica eccellenza dell'enologia abruzzese. La sua storia è legata a quella della famiglia De Cerchio che nel 1910 iniziarono a coltivare il loro primo appezzamento a Villamagna. La fondazione ufficiale, però, risale al 1961, per opera di Laurentino De Cerchio. La scelta di Villamagna come cuore pulsante della produzione vinicola non è casuale. Questo piccolo gioiello dell'entroterra abruzzese è benedetto da un microclima unico grazie alla vicinanza sia alla costa adriatica sia alla Majella che crea significative escursioni termiche tra il giorno e la notte. I vigneti di Torre Zambra sono situati tra i 120 e i 200 metri sul livello del mare, con terreni calcareo-argillosi ricchi di humus, condizioni ottimali per la coltivazione di vitigni autoctoni come Pecorino, Passerina e Trebbiano. Tuttavia è il Montepulciano il vero protagonista della sua produzione. La filosofia produttiva della famiglia De Cerchio si distingue per il suo profondo rispetto per l'ambiente. Tutti i vigneti sono coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica, un approccio che privilegia il rispetto dei tempi naturali e tecniche non invasive. Un elemento distintivo della cantina è la scelta della fermentazione spontanea, un processo che sfrutta i lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve per creare vini che riflettono appieno le caratteristiche del territorio. Questo metodo, unito a limone in ogni momento, ottenere una sapidità che lascia un'impressione complessa, autentiche emozioni in bottiglia.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821