ACQUISTATO IL .....

"Collecivetta" Pecorino Abruzzo DOP 2024 2024

Un'eccellenza abruzzese

Abruzzo DOP Collecivetta di cantina Pasetti è un buon esempio dell'estrema versatilità di uno dei vitigni autoctoni abruzzesi, il Pecorino. Questo vino rappresenta un vero e proprio "must" per l'azienda e da solo rappresenta circa un terzo della sua produzione. Le uve Pecorino utilizzate per la produzione di questo vino provengono da vigneti situati nel Comune di Pescosansonesco e nel Comune di Capestrano, entrambi all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga. Questo territorio è caratterizzato da un clima fresco e temperato, con terreni fertili e una buona disponibilità idrica, condizioni ideali per la coltivazione del Pecorino. Vitigno autoctono abruzzese riscoperto negli ultimi anni grazie al lavoro di recupero e selezione di alcuni viticoltori, questa uve si distingue per la sua capacità di dare vita a vini freschi e aromatici. Colore giallo paglierino brillante, al naso questo vino rivela un bouquet di fiori gialli appassiti, agrumi, frutta secca e crosta di pane. In bocca è fresco e minerale, con una buona struttura e una lunga persistenza. Bianco versatile, si abbina bene a una vasta gamma di piatti, dai primi di pesce alle lasagne in bianco. Buono con formaggi freschi e carni bianche. Se siete alla ricerca di un vino bianco fresco, minerale e dal carattere deciso, il Pecorino Abruzzo DOP Collecivetta è un'etichetta da non perdere, per la sua qualità e il suo legame con il territorio abruzzese.

I vignaioli hanno il compito di non rovinare ciò che di buono la natura regala loro. Un principio sacrosanto che vale ancora di più se la cantina si trova in un luogo di magica bellezza e di grande vocazione. E' senza dubbio il caso della cantina Pasetti, una realtà vitivinicola abruzzese che può contare su ben 60 ettari di vigneto, tra il Gran Sasso e i Monti della Laga, nel cuore del Parco Nazionale. Questa zona, infatti, è caratterizzata da forti escursioni termiche, vento costante e suoli particolarmente eterogenei, che garantiscono uve di altissima qualità. Si coltivano prevalentemente i tanti vitigni autoctoni della regione, a partire dal Montepulciano, vero protagonista della viticoltura di qualità degli ultimi anni, ma anche il Trebbiano d'Abruzzo, il Pecorino e la Passerina. Pasetti è un'azienda di qualità che va seguita. Può dare delle grandi soddisfazioni.

La Vigna

Terreno	Pescosansonesco: argilloso calcareo . Capestrano: ciottoloso sabbioso
Esposizione	Sud-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5200

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Pecorino 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a freddo, seguite da una sfecciatura molto grossolana, in modo da lasciare il vino ad affinare sulle fecce fini. Infine, la stabilizzazione che avviene per decantazione a freddo.
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante. Sentori di fiori gialli appassiti, agrumi, frutta secca e crosta di pane. La vena acidula e la marcata mineralita' si equilibrano con un'ottima struttura ed una lunga persistenza.

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