



ACQUISTATO IL

Pecorino Terre di Chieti IGP 2024

2024

Aperitivo abruzzese



Svinando

Non si può pensare all'Abruzzo vinicolo contemporaneo e non soffermarsi per qualche secondo riflettendo sulla piacevolezza dei suoi bianchi prodotti da vitigno autoctono. E tra questi come non pensare immediatamente alla freschezza dei vini a base di uve Pecorino in purezza. Un vitigno che negli ultimi anni si sta ritagliando sempre di più un ruolo da assoluto protagonista, grazie alla freschezza dei suoi profumi e alla grande versatilità. Quello proposto dalla cantina Tollo non fa eccezione. Un bellissimo calice, perfetto compagno di aperitivi e cene grazie anche alla sua particolare ricchezza aromatica, dovuta a un periodo di affinamento di 6 mesi sui propri lieviti in serbatoi di acciaio inox. Nel bicchiere si veste di una bella tonalità giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Bel naso fruttato, con note di frutta tropicale, pesca bianca, mango e salvia. In bocca è pieno, di buona struttura e di lunga persistenza.

Un bel esempio di cooperativa sociale, nata nel 1960 per volere di venticinque vignaioli. Oggi la Cantina Tollo è un'azienda trainante per la viticoltura abruzzese e gestisce, attraverso i suoi soci conferitori, oltre 3mila ettari, in cui sono allevate esclusivamente varietà autoctone. Oltre 13 milioni di bottiglie prodotte annualmente, senza mai perdere di vista la tipicità del prodotto e, soprattutto, il corretto rapporto tra prezzo e qualità. Vasta e varia è la gamma proposta. Si va dai tipici bianchi e rossi, fino ai più eleganti rosati tanto amati in regione. Non mancano linee Bio e addirittura dei vini che vantano la certificazione come vini vegani. Insomma, in termini di vastità dell'offerta, di differenziazione di tipologie e di fasce di prezzo, è davvero difficile non trovare un vino Tollo adatto alle nostre esigenze.

La Vigna

Terreno	clacareo-argilloso
Esposizione	sud-sud-ovest 130m s.l.m
Allevamento	Tendone e filare a cordone speronato
Densità imp.	1600 ceppi/ettaro tendone 4000 ceppi ettaro filare.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Pecorino 100%
Gradazione	13 % Vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	2-3 anni
Abbinamento	piatti a base di pesce
Vinificazione	pigiadiraspatura, criomacerazione 5/8°C, pigiatura soffice controllo della temperatura di fermentazione del mosto limpido. affinamento in serbatoio di acciaio inox.
Sensazioni	Colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini. Odore: fruttato con note agrumate e tropicali, pesca bianca, mango e salvia che si fondono ad eleganti sentori floreali. Sapore: pieno di buona struttura e lunga persistenza con finale leggermente balsamico.

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 Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821