



ACQUISTATO IL

Pecorino d'Abruzzo DOP 2021

2021

Il Pecorino semplice e immediato che piace a tutti



Svinando

Il Pecorino è uno dei vitigni autoctoni abruzzesi che, in questi ultimi anni, ha saputo ritagliarsi un posto d'onore tra i vini nazionali. Complice la piacevolezza dei profumi offerti e dell'immediatezza che lo contraddistingue. D'estate è un meraviglioso compagno per aperitivi all'aperto. D'inverno tiene viva la memoria delle passate vacanze, in attesa che sia nuovamente il momento di preparare i bagagli. Quello proposto qui da Pasetti è il classico Pecorino che piace davvero a tutti. Affinamento veloce in acciaio per non stravolgere il quadro aromatico del vitigno, questo Pecorino si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso spiccano i sentori di frutta a polpa gialla e le note piacevolmente agrumate. In bocca è fresco e immediato grazie alla vena piacevolmente acidula e la sapidità che si equilibrano con una buona struttura. Mettetelo alla prova con un bel piatto di spaghetti alle vongole o una zuppa di pesce non eccessivamente saporita.

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	Franco - Argilloso - Calcareo
Esposizione	SUD-OVEST 450/550 m s.l.m.
Allevamento	Filare, Guyot
Densità imp.	5200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
------------------	-------------------

Provenienza	Abruzzo
--------------------	---------

Uve	Pecorino 100%
------------	---------------

Gradazione	13% vol
-------------------	---------

Temp. Servizio	12°
-----------------------	-----

Quando Berlo	Entro 3 anni
---------------------	--------------

Abbinamento	Primi piatti di pesce
--------------------	-----------------------

Vinificazione	"In bianco: pressatura soffice e successiva decantazione statica. Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a 14 - 16 °C. AFFINAMENTO 2 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia."
----------------------	--

Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante. Sentori di frutta a polpa gialla e note agrumate. La vena acidula e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura, persistenza e morbidezza.
-------------------	---

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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821