ACQUISTATO IL .....

Pecorino Abruzzo DOC 2022 2022



Autoctono abruzzese

Questo vitigno negli ultimi anni ha riscosso sempre più successo. Per quella punta di aromaticità che lo contraddistingue ma soprattutto per la sua grande versatilità. Il Pecorino, in Abruzzo, viene infatti proposto sia in versione spumante sia, come in questo caso, in una piacevole veste ferma. Tenuta Tre Gemme lo produce a partire dalle uve aziendali, raccolte a piena maturazione e presto conferite in cantina per essere trasformate. Vinificazione in acciaio, in contenitori termo condizionati, per garantire la perfetta estrazione di tutti i profumi migliori. Dopo la fermentazione, anche la fase di affinamento viene svolta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino di media intensità, al naso rivela note di frutta fresca, come mela e pera, a cui si aggiungono note di nocciola e una lieve speziatura dolce che richiama la cannella. Buono in mille occasioni, questo Pecorino può fare la felicità di chi sta organizzando un pranzo leggero e vegetariano. In alternativa, non commettiamo un peccato se lo abbiniamo anche a una fresca pasta al sugo o con del pesce delicato. Per gli amanti della cucina etnica, Pecorino e sushi è un abbinamento che lascia letteralmente a bocca… buona.

Siamo nel cuore dell'Abruzzo, nella cosiddetta "Terra dei Vestini", zona particolarmente vocata per la coltivazione della vite. Qui si trova la Tenuta Tre Gemme. Il particolare mix dei suoli, la grande escursione termica e le benefiche correnti d'aria che provengono dal mare e dalle montagne, sono i fattori più importanti per la produzione di uve di pregio. Tenuta Tre Gemme si compone oggi di circa 70 ettari di vigneti, tutti ottimamente esposti e collocati tra i 350 e i 450 metri sul livello del mare. La cantina, invece, ben attrezzata per la vinificazione, ha spazi ideali per l'invecchiamento dei vini. Carla e Anna Perrucci gestiscono l'azienda con competenza e una moderna sensibilità verso il rispetto per l'ambiente. Tenuta Tre Gemme, infatti, lavora in regime di agricoltura biologica ed è attenta a ridurre al minimo il consumo energetico, oltre che al riciclo delle risorse. Ma non basta. All'interno dell'azienda, infatti, è viva anche l'attenzione verso temi etici, in particolare nei confronti dei lavoratori della terra. Sensibilità che si concretizza con l'adesione a programmi nazionali di recupero ed inclusione. Quelli di Tre Gemme, dunque, sono vini buoni che non nuocciono all'ambiente ma che, soprattutto, fanno bene all'uomo.

La Vigna

Terreno	calcareo argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	100% Pecorino
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Per il processo di vinificazione vengono utilizzati vinificatori in acciaio. In base alle caratteristiche di maturazione del vitigno e all'andamento climatico, le uve vengono raccolte nel momento di massimo equilibrio della curva di maturazione e vinificate in bianco. Pertanto le bucce vengono separate immediatamente alla pigiatura e viene fatto fermentare il mosto fiore pulito in acciaio con controllo della temperatura. L'affinamento avviene sempre in acciaio.
Sensazioni	Profumo di pera matura, nocciola, cannella, banana. Gusto intenso, fresco, sapido, equilibrato

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