ACQUISTATO IL .....

Pecorino Terre di Chieti IGP 2024 2024



Il vino dei pastori

Ci sono diverse, per la verità bizzarre, teorie sulla ragione del nome Pecorino. Vitigno autoctono del centro Italia, tra Marche e Abruzzo trova il suo territorio di eccellenza, con ogni probabilità il Pecorino è semplicemente "il vino dei pastori". Vitigno di recente riscoperta, essendo in passato stato relegato in territori sempre più ristretti a causa della sua ridotta produttività, oggi è sempre più apprezzato per la sua naturale piacevolezza. Quello proposto qui da Belisario nasce da uve raccolte in vigneti di oltre 20 anni ed è vinificato dalla consorella abruzzese dell'azienda, nel cuore viticolo del Pecorino. Sull'etichetta, infatti, si legge Terre di Chieti IGT. Vinificazione in acciaio, con un rigoroso controllo delle temperature, dopo la fermentazione, e prima di essere imbottigliato, il vino riposa per non meno di 5 mesi in serbatoi di acciaio in attesa di raggiungere la giusta maturazione. Giallo paglierino brillante nel bicchiere, questo vino si caratterizza per una spiccata freschezza che lo rende ideale per più di un'occasione. Ottimo come aperitivo fuori dagli schemi, questo bianco marchigiano è il compagno ideale per piatti a base di pesce. Come il baccalà, tipico per questa regione, o la classica grigliata di pesce.

"Fare vini buoni e riconoscibili al tempo stesso". E' questo l'obiettivo di Roberto Potentini, enologo e Direttore generale della Cantina Belisario di Matelica. Questa bella azienda marchigiana, nata nel 1971, è una delle più solide e interessanti realtà regionali, capace di conquistare premi e riconoscimenti grazie alla qualità dei suoi vini, rigorosamente regionali. Oggi l'azienda può contare su circa 300 ettari vitati nell'Alta Valle Esina e una cantina in grado di gestire ogni anno circa 30mila ettolitri di vino. Tutti i vigneti si trovano a breve distanza dall'azienda e questo permette ai tecnici di cantina di programmare con cura la raccolta, limitando la sosta delle uve tra la raccolta e l'inizio della trasformazione. Vero fiore all'occhiello di Cantina Belisario è il bianco marchigiano più apprezzato al mondo, l'elegante Verdicchio di Matelica DOC.

La Vigna

Terreno	Sciolto
Esposizione	Sud
Allevamento	Doppio capovolto
Densità imp.	2200

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	100% Pecorino
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione in bianco termo condizionata, previa decantazione statica a freddo e pressatura soffice sotto vuoto
Sensazioni	Grande presenza acidica per un vino abbinabile a tutti gli elaborati

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