



ACQUISTATO IL .....

Pecorino Spumante Brut

NV

## Fresco e vivace



Da uno dei vitigni più amati del centro Italia, e dell'Abruzzo in particolare, deriva questo piacevole spumante. Pecorino Brut, è uno dei buoni prodotti proposti da Tollo, una delle cantine sociali più importanti della regione. Le uve provengono da vigneti coltivati dai soci conferitori e vendemmiate a settembre, quando hanno raggiunto il giusto grado di maturazione e complessità aromatica. Vinificazione super soft e controllo della temperatura di fermentazione, il vino base subisce una parziale fermentazione malolattica, prima di essere passato in autoclave per la fase di rifermentazione, secondo il tradizionale Metodo Martinotti. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino chiaro, con un ricco perlage che dal fondo del calice sale senza sosta verso la superficie. Al naso, profumi di pesca bianca e di erbe aromatiche. In bocca, invece, si scopre una bollicina fresca e vivace, con una buona persistenza e un finale leggermente balsamico. Vino dotato di un ottimo equilibrio, sa accompagnare con piacere un aperitivo tra amici. Ottimo, però, anche in abbinamento a piatti semplici ma sfiziosi. Da provare, per esempio, con una gustosa frittura di mare o accanto a una pizza margherita con mozzarella di bufala. Davvero difficile sbagliare.

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** da franco argilloso, argilloso calcareo e sabbioso

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** spalliera e pergola abruzzese

**Densità imp.** 1600

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Abruzzo

**Uve** pecorino 100%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** pressatura soffice e controllo della temperatura di fermentazione del mosto a 16°C. rifermentazione in autoclave metodo charmat

**Sensazioni** perlage persistente, aroma tropicale, frutta bianca al gusto sapido, acidulo, strutturato e buona 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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821