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.

© 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