ACQUISTATO IL .....

Pecorino Spumante Brut

Piacevolmente intenso

Il Pecorino, non molti lo sanno, è un vitigno a bacca bianca autoctono delle Marche. E' però sopratutto in Abruzzo dove ha trovato condizioni eccellenti, riuscendo a esprimere vini di ottima qualità. La caratteristica fondamentale di questa uva è senza dubbio la bella acidità naturale che la rendono perfetta per la produzione di bollicine. Lo sanno bene i tecnici della Citra che con questo "Peco Rino" Brut riescono a cogliere tutto il buono della materia prima di partenza. Vinificazione classica in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve, dopo una prima fermentazione alcolica il vino effettua una seconda fermentazione a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 10/15 giorni, al termine dei quali si scopre un vino caratterizzato da un bel colore giallo tenue, con un perlage sottile e persistente. Al naso è piacevolmente intenso, con fragranze balsamiche di salvia e timo che si sposano a richiami floreali di ginestra e acacia. In bocca è delicatamente fresco e pieno, caratterizzato da un'ottima mineralità e da una ricca struttura acida. Briosità e fragranza ne esaltano la persistenza. Questo Pecorino Brut "made in Abruzzo" è perfetto come aperitivo e con i piatti a base di pesce. Per un aperitivo all'insegna dell'eleganza, Rino e ostriche.

Codice Citra rappresenta la più grande comunità di soci vignaioli abruzzesi in cui si raggruppano 3.000 famiglie unite dal rispetto per la natura. La sede principale, l'imponente cantina, si trova a Ortona, in provincia di Chieti. Pochi chilometri la separano dal mare. Qualcuno in più dai primi rilievi degli Appennini. Nel mezzo c'è un altro mare. E' quello rappresentato dalle tante vigne che suddividono ordinatamente la campagna circostante. Basti pensare che sono circa 6.000 gli ettari di vigneto che fanno capo alla Citra e che la cantina è dotata di ben due linee di imbottigliamento capaci di sfornare 20.000 bottiglie di vino l'ora. Ma questi numeri non devono spaventare. Anche se grande, e Codice Citra lo è davvero, questa cantina non ha mai perso il gusto (e il piacere) di produrre buoni vini. Profondamente legati al loro territorio di origine, da 45 anni, sono un punto di riferimento per la regione.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	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 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vinificazione: in bianco, con pigiatura e pressatura soffi ce delle uve. Fermentazione: Il vino effettua una seconda fermentazione a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. Presa di spuma dura circa 10/15 giorni.
Sensazioni	Colore: giallo tenue, grana sottile e persistente. Olfatto: intenso, fragranze balsamiche di salvia e timo si sposano con nuances floreali di ginestra e acacia. Gusto: fresco e pieno, dall'ottima mineralità e ricca struttura acida. La briosità e la fragranza ne esaltano la persistenza.

© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821