



ACQUISTATO IL

Pecorino Terre Chieti IGT "Orsetto Oro" 2024

2024

Fresco e giovane



Pecorino IGT Terre Chieti, Orsetto Oro è un vino bianco fresco e giovane è prodotto al 100% con uve Pecorino e proposto qui dall'azienda Casal Thaulero di Ortona. Il Pecorino, è bene ricordarlo, è un vitigno autoctono dell'Italia centrale che ha visto una rinascita negli ultimi decenni. Vinificazione in bianco, con la fermentazione del solo mosto fiore, per preservare le caratteristiche più delicate e tipiche dell'uva di partenza. Il colore è giallo paglierino brillante, leggermente carico. Al naso, si apre con un profilo aromatico ampio e invitante, con note floreali di ginestra e acacia, sentori di frutta esotica e sfumature balsamiche. In bocca, invece, questo vino si rivela subito piacevolmente sapido, dotato di una buona struttura e notevole persistenza. Perfetto per accompagnare antipasti, piatti leggeri a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

Casal Thaulero rappresenta un simbolo di eccellenza enologica e di lunga tradizione, capace di trasmettere la storia e la bellezza dell'Abruzzo attraverso i suoi vini. La cantina vanta una storia antica e affascinante. Il suo nome, per esempio, deriva dalla località di Casal Thaulero, situata tra le colline dell'Abruzzo e il mare Adriatico. Qui viveva la famiglia Thaulero, di origini militari e proveniente da Amburgo. Si stabilirono in Abruzzo nel XVI secolo e ricevettero un mandato diretto da Carlo V per sovrintendere l'area e, grazie al lavoro di Giovanni Thaulero, divennero precursori della viticoltura in Abruzzo. Giovanni, infatti, scrisse numerosi trattati sulla viticoltura e sperimentò tecniche agricole d'avanguardia, piantando viti moderne e recuperando i suoi possedimenti. Questa passione ha ispirato alcuni vignaioli a unirsi e, nel 1961, nacque una cantina cooperativa, con l'obiettivo di produrre ed esportare i vini abruzzesi nel mondo. Casal Thaulero è stata la prima cooperativa abruzzese ad imbottigliare ed esportare vini a Denominazione di Origine Controllata nei paesi NAFTA, nel lontano 1968. Dal 2005, poi, la cantina si è trasferita nella nuova sede nella città di Ortona. Qui, la tradizione vitivinicola abruzzese continua a essere coltivata con la stessa passione e impegno di sempre.

La Vigna

Terreno Medio impasto con presenza di sabbia e argilla negli strati sottostanti

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Spalliera

Densità imp. 4600

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Abruzzo

Uve 100% Uve Pecorino

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione La vinificazione in bianco è condotta con la fermentazione del solo mosto senza macerazione delle parti solide del grappolo. I vini bianchi derivano dalla fermentazione del solo succo d'uva.

Sensazioni Giallo paglierino brillante, lievemente carico. Ampio, con note floreali di ginestra e acacia, sentori di frutta esotica e nuances balsamiche. Sapido, buona struttura e persistenza. Antipasti in genere, piatti leggeri a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

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