



ACQUISTATO IL .....

"Avalos" Pecorino Abruzzo DOC 2024

2024

## Sontuoso e strutturato



Svinando

Partiamo dal vitigno. Siamo di fronte a un autoctono di gran classe. Parliamo del Pecorino, antico vitigno a bacca bianca capace di dare del filo da torcere al più noto Trebbiano. iLauri lo coltivano a Loreto Aprutino, in un vigneto con piante di età compresa tra 8 e 18 anni. Ci troviamo a circa 300 metri sul livello del mare, in un vigneto di circa 5,5 ettari di superficie con esposizione ottimale verso Sud-Est. Avalos è il nome di una antica famiglia spagnola, trasferitasi in Italia e storica antagonista della famiglia Medici. Qui, nel cuore verde dell'Italia, ha alimentato centri culturali di indiscussa e rinomata eccellenza. Pecorino delle Colline Pescaresi IGT, Avalos è però, e soprattutto, un bianco sontuoso e strutturato, che esprime chiaramente note di frutta a polpa bianca, pesca e pera fresca. E' il vino giusto per mille occasioni. Versatile, accompagna alla perfezione piatti golosi come le fritture di pesce o le grandi grigliate di pesce povero. Una vera chicca da non farsi sfuggire.

I Lauri è una piccola azienda nata da un sogno. Quello di Antonella e Rodrigo che nel 2004, accorgendosi di avere in comune la passione per i vini e l'amore per la loro terra, l'Abruzzo, decidono di prendere un appezzamento di terra a Loreto Aprutino. Da quell'acquisto alla realizzazione della loro prima vigna, il passo è stato breve. E nel 2007 la prima vendemmia. Oggi l'azienda ricava le materie prime - l'uva e le olive - dalle terre prese in affitto a Loreto Aprutino, a Collecovino e a Città Sant'Angelo. Il nome "iLauri" è un omaggio agli abitanti del paese. Loreto Aprutino, infatti, sorge su una collina ricoperta di piante di alloro ed era anticamente chiamata Lauretum, ossia "boschetto" o "albero di alloro".

### La Vigna

**Terreno** Molto calcareo

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** Guyot

### Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Abruzzo

**Uve** Pecorino 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di Pesce

**Vinificazione** Il Pecorino è un antico vitigno a bacca bianca quasi scomparso e riscoperto di recente; assolutamente da provare per chi crede che il Trebbiano sia l'unico bianco della regione Abruzzo. Le uve vengono selezionate e raccolte a mano a metà settembre nei nostri vigneti. In seguito alla diraspapigliatura vengono eseguite una macerazione a freddo ed una spremitura soffice. Il mosto ricavato viene quindi fermentato in serbatoi di acciaio inox per 12 giorni a 16-18 °C con lieviti controllati. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.

### Sensazioni

Un sontuoso, strutturato bianco che esprime polpa bianca, pesca e pera fresca. Ottimo con frittture, ostriche e pietanze a base di pesce.

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