



ACQUISTATO IL

Pecorino d'Abruzzo DOC 2024

2024

Tradizione e territorio



Svinando

La Vigna

| | |
|-----------------------|---|
| Terreno | terreno medio impasto con presenza di argilla e sabbia |
| Esposizione | Sud est |
| Allevamento | Pergola Abruzzese |
| Densità imp. | |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino bianco fermo |
| Provenienza | Abruzzo |
| Uve | Pecorino 100% |
| Gradazione | 12.5% vol |
| Temp. Servizio | 12 gradi |
| Quando Berlo | entro 5 anni |
| Abbinamento | Menù di pesce |
| Vinificazione | Le uve introdotte in cantina sono passate su un tavolo di selezione dove con una attenta operazione manuale viene effettuata un ulteriore cernita |
| Sensazioni | Giallo paglierino con striature verdi. Il profumo aromatico richiama un frutto bianco di pesca che segue con sentori di lavanda per concludere con un profumo tenue di camomilla e delicate note agrumate. All'assaggio si fa apprezzare per l'ottima concentrazione e per il buon equilibrio che si nota tra alcol e acidità. La lunga persistenza che si apprezza conferisce equilibrio con note sapide e minerali. |

Questo interessante Pecorino d'Abruzzo DOC appartiene alla cosiddetta "Linea Varietale" di Nododivino, una gamma di vini da uve autoctone che ben rappresenta l'essenza dell'Abruzzo. Nododivino si trova a Ortona, in provincia di Chieti, una città costiera che si affaccia sul mare Adriatico, con una storia millenaria e una forte tradizione vitivinicola. Le colline circostanti, caratterizzate da terreni di medio impasto con presenza di argilla e sabbia, offrono condizioni ideali per la coltivazione della vite. I vigneti di Pecorino sono situati a un'altitudine di circa 50 metri sul livello del mare, con esposizione sud-est, beneficiando di un microclima favorevole grazie alla combinazione di brezze marine e terreni ben drenati. Questo equilibrio climatico contribuisce a una maturazione ottimale delle uve, esaltando le caratteristiche organolettiche del vino. Il Pecorino, vitigno a bacca bianca diffuso principalmente nelle Marche e in Abruzzo, e in misura minore nel Lazio e in Umbria, è noto per la sua capacità di produrre vini dal deciso carattere floreale e fruttato. Ne è un bel esempio questo "Varietale" di Nododivino. La vinificazione inizia con la raccolta manuale delle uve, garantendo l'integrità dei grappoli. Le uve vengono poi conferite in cantina dove vengono passate su un tavolo di selezione. Qui viene effettuata un'ulteriore cernita per assicurare la qualità del prodotto finale. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino con striature verdi. Al naso offre un bouquet complesso che richiama frutti bianchi come la pesca, seguiti da sentori di lavanda e delicate note di camomilla e agrumi. In bocca si fa apprezzare per l'ottima concentrazione e per il buon equilibrio tra alcol e acidità. La lunga persistenza è accompagnata da note sapide e minerali che conferiscono al vino una piacevole freschezza e una bella complessità. Da accompagnare con piatti a base di pesce fresco e a carni bianche. Ottimo con il brodetto di pesce, tipico della regione.

Il nome è un simpatico gioco di parole. Ma Nododivino è soprattutto una interessante realtà vitivinicola situata a Ortona, costa adriatica dell'Abruzzo. Un'azienda che si distingue per la sua dedizione alla produzione di vini di alta qualità che ben riflettono la ricca tradizione enologica della regione. Il territorio è caratterizzato da una combinazione di colline dolci e litorale marittimo che offre un microclima ideale per la viticoltura. Le brezze marine contribuiscono a mantenere le vigne sane, mentre il suolo calcareo-argilloso fornisce nutrimento alle piante, conferendo ai vini locali una spiccata mineralità. Nododivino sfrutta al meglio queste condizioni, dedicandosi alla coltivazione di vitigni autoctoni come il Montepulciano e il Trebbiano d'Abruzzo, con pratiche agricole sostenibili che rispettano l'ambiente e valorizzano la biodiversità locale.

Le uve introdotte in cantina sono passate su un tavolo di selezione dove con una attenta operazione manuale viene effettuata un ulteriore cernita

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. Iscr.

customer.service@svinando.com · 011-19467821