ACQUISTATO IL .....

"Tegeo" Pecorino Abruzzo Superiore DOC 2022 2022



Buona struttura e piacevole persistenza

Tegeo è un Pecorino d'Abruzzo DOC, Superiore. Lo propone qui Nododivino, bella azienda vinicola con sede a Ortona, in provincia di Chieti. Qui le belle colline che degradano al mare sono caratterizzate da terreni di medio impasto con presenza di sabbia e strati di argilla sottostanti. I vigneti di Nododivino, nello specifico, sono situati a un'altitudine di circa 50 metri sul livello del mare, con esposizione sud-ovest. Qui, grazie alla tradizionale pergola abruzzese e un microclima favorevole, si ottiene una maturazione ottimale delle uve che esaltano le proprie caratteristiche migliori. Il Pecorino, vitigno a bacca bianca diffuso principalmente nelle Marche e in Abruzzo, è noto per la sua capacità di produrre vini dal carattere floreale e fruttato. Le sue origini sono antiche e, nel corso dei secoli, ha dimostrato una notevole adattabilità ai diversi terroir abruzzesi, esprimendo ovunque al meglio le caratteristiche del territorio. La vinificazione di Tegeo inizia con la raccolta manuale delle uve. Il mosto ottenuto viene lasciato in serbatoi a temperatura controllata per 72 ore, permettendo una chiarifica naturale. Successivamente, una parte del mosto in fermentazione viene trasferita in barrique di secondo passaggio, dove completa la fermentazione alcolica. Al termine della fermentazione, il vino rimane quindi in contatto con le fecce nobili per circa 6 mesi, durante i quali viene sottoposto a periodici bâtonnage. Nel calice Tegeo si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi tendenti all'oro. Al naso offre un bouquet equilibrato con note dolci di spezie su un fondo di frutta matura, come pesca gialla, mango e polpa di susina bianca, accompagnate da delicati sentori di gelsomino. In bocca si fa apprezzare per l'equilibrio gustativo, la buona struttura e una piacevole persistenza. Tegeo si abbina bene a piatti di pesce, come crudità di mare e risotti di mare, e a carni bianche con cotture delicate.

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.

La Vigna

Terreno	Terreni di medio impasto con presenza di sabbia e argilla a strati sottostanti
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergola Abruzzese
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Pecorino 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Il vino si sposa perfettamente con piatti di pesce. Crudità di mare, risotti di mare. Carne bianca con cotture non aggressive.
Vinificazione	Il mosto ottenuto vine lasciato in serbatoio a t° controllata per 72 ore in modo che il mosto si illimpidisca in modo fisico. Parte del mosto in fermentazione viene poi travasato in barrizque di 2° passaggio dove finisce la fermentazione alcolica. A fine fermentazione il Vino ottenuto viene travasato insieme alle feccie nobili, dove rimangono in contatto con il vino per circa 6 mesi. Il vino ottenuto in barrique rimane in agirtazione per 6 mesi dove raggiunge la sua maturazione.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con ri?essi tendenti all'oro. All'olfatto rileva un buon equilibrio con note dolci di spezie accese su un fondo di frutta matura, pesca gialla, mango, polpa di susina bianca che si sposano alle note di profumo di gelsomino. All'assaggio si fa apprezzare per un equilibrio gustativo di tenore superiore.

© 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