



ACQUISTATO IL

"Giocheremo con i fiori" Pecorino d'Abruzzo DOC 2025 2025

DOC e biologico



Svinando®

C'è un modo semplice per riassumere questo vino: freschezza ed eleganza in un calice. Ma c'è molto di più da scoprire. Giocare con i fiori non è solo un nome. E' una promessa sensoriale. Torre dei Beati è situata a 300 metri sul livello del mare, tra le dolci colline di Loreto Aprutino e il Gran Sasso. Qui la cantina beneficia di un microclima unico: aria fresca di montagna scende la notte, mentre di giorno soffia il vento marino dell'Adriatico. Condizioni ideali per la viticoltura biologica dove il Pecorino produce uve aromatiche e minerali. Varietà autoctona riscoperta in Abruzzo anni fa, nota per i suoi grappoli spargoli e una maturazione precoce, il nome curioso è legato alla particolare abitudine delle pecore di brucarne i grappoli. Raccolta manuale e vendemmia in passaggi successivi garantiscono la selezione degli acini migliori e la giusta freschezza del frutto. La fermentazione avviene interamente in acciaio a temperatura controllata, seguita da 6 mesi di affinamento "sur lies" (sulle fecce) sempre in inox. Nessun passaggio in legno: in questo caso si punta a massima pulizia e purezza del frutto. Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso si scopre fin da subito un bouquet raffinato di fiori bianchi, come gelsomino e gardenia, poi agrumi, miele e note erbacee come salvia, rosmarino e lavanda. In bocca è morbido ma vibrante, con acidità tagliente e minerale che lo rendono molto vivace. Persistenza lunga e "mouthwatering", ricca produzione di saliva che invita al nuovo sorso. Ottimo con piatti cremosi, come risotti e gnocchi col gorgonzola o fonduta, si sposa bene con pesce dell'Adriatico e formaggi di media stagionatura.

Il nome Torre dei Beati è tratto da un dettaglio di un'importante affresco del '400 che orna la controfacciata della locale chiesa di S. Maria in Piano. La Torre dei Beati rappresenta il traguardo finale verso il quale, affrontando difficili prove, tendono le anime appena giunte nell'aldilà. In questa parabola si rispecchia anche il principio ispiratore dell'azienda, che, attraverso severissime selezioni in vigna e in cantina, cerca in ogni annata di esprimere il meglio dei vitigni tradizionali. Ci troviamo nella zona, particolarmente vocata per la produzione di vini di qualità, di Loreto Aprutino. L'azienda nasce nel 1999, quando Fausto e Adriana decidono di prendere in gestione il vecchio vigneto di famiglia, convertendolo immediatamente al biologico, nella convinzione che la qualità di un vino sia strettamente legata anche al rispetto del territorio che lo produce. Oggi l'azienda può contare su complessivi 21 ettari vitati.

La Vigna

Terreno argilloso-calcarei su substrato sabbioso

Esposizione est, nord-est

Allevamento contropalliera con potatura a guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Abruzzo

Uve pecorino 100%

Gradazione 13,5%vol

Temp. Servizio 10°

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento menu di pesce e carni bianche

Vinificazione Vinificazione in acciaio e maturazione sui lieviti sempre in acciaio per sei mesi.

Sensazioni

Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, denso nel bicchiere. Elegante il naso, di agrumi e fiori bianchi, arrotondato da note mielate ma vibrante di caratteristici richiami officinali. Entra in bocca morbido, subito sostenuto da una succosa reazione degli acidi e da una nervosa mineralità, che creano un ottimo bilanciamento spostato verso l'alto e contribuiscono ad un finale di lunga e stimolante persistenza. Si abbina a piatti intensi a tendenza cremosa o grassa, come risotti, gnocchi con salsa ai formaggi, frittura di panzanza.

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