



ACQUISTATO IL

"Avalos" Pecorino Abruzzo DOC 2022

2022

Suntuoso 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 frittiture 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 Collecervino 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 DOC

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 diraspigiatura 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 frittiture, 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821