



**S**entori di erbe aromatiche quali il rosmarino, timo, salvia e menta piperita, si accostano a leggere sfumature di frutta a polpa gialla. Al palato si esalta una spiccata acidità con un finale sapido e minerale. Ne vengono prodotte circa 15.000 bottiglie.

**Abbinamenti:** Gnocchi di asparagi, pancetta e mollica croccante, chitarrina fave, piselli e pecorino di Farindola, risotto frutti di mare e bottarga, in autunno crostoni con fegatini e cipolla, fettuccine porcini e salsiccia, rotolo di coniglio ripieno di radicchio con salsa al melograno

# ARIES

## Pecorino Colline Pescaresi Igp



**Denominazione:** Colline Pescaresi IGP

**Zona di produzione:** Pianella / Loreto Aprutino

**Uvaggio:** Pecorino 100%

**Terreno:** Argilloso / Calcareo

**Altitudine:** 250 mt

**Metodo di coltivazione:** Agricoltura integrata

**Sistema di allevamento:** Pergola abruzzese e controspalliera

**Anno di impianto:** 2000 e 2011

**Produzione per ettaro:** 140 ql/ha

**Epoca di vendemmia:** agosto/settembre

**Temperatura di servizio:** 10° C

---

Le uve di Pecorino provengono da 1 ettaro di vigneto allevato a pergola abruzzese impiantato nella nostra tenuta di Pianella intorno all'anno 2000 e da 1 ettaro di vigneto allevato a "controspalliera" nella tenuta di Loreto Aprutino, impiantato nel 2011. Le uve sono raccolte a mano nelle primissime ore del mattino e vengono trasportate immediatamente in cantina all'interno di piccole cassette. A seguire le uve vengono pigiate, pressate sofficemente ed il mosto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. A fine fermentazione una piccola parte della massa viene travasata in tonneau francesi del 2009 per un breve affinamento di 3 mesi. A fine febbraio i vini vengono riuniti ed imbottigliati per proseguire un affinamento in bottiglia di circa 2 mesi.

**CIAVOLICH**  
1853