



# FOSSO CANCELLI

Colline Pescaresi IGP Pecorino  
2018



La stagione viticola del 2018 ha avuto un andamento climatico problematico in cui le piogge primaverili hanno reso difficile la gestione del vigneto nelle prime fasi del ciclo produttivo. Gli appezzamenti di vigneto coltivato a Pecorino, sia nell'impianto a pergola abruzzese che a filare hanno dovuto affrontare inizialmente temperature basse, non molto favorevoli allo sviluppo dei giovani germogli, a seguire, durante i mesi estivi innalzamenti di temperatura con diffuse piogge. In ragione di questo andamento climatico abbiamo avuto molte attenzioni nelle operazioni colturali al fine di contenere l'eccessivo rigoglio vegetativo a beneficio di un migliore stato fitosanitario delle uve. L'arieggiamento del grappolo attraverso la defogliazione manuale è stato determinante per salvaguardare la sanità dei grappoli, in particolar modo nei giorni precedenti la fase di maturazione delle uve. L'acidità delle uve ed il pH sono risultati su livelli ottimali fino ai giorni di vendemmia. Le uve sono state raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole cassette nelle prime ore del mattino per evitare che il sole le riscalda eccessivamente. Durante la fermentazione spontanea avvenuta all'interno di botti di legno, anfora ed acciaio, il mosto è stato continuamente rimescolato ed arieggiato seguendo giorno dopo giorno la lenta metamorfosi in vino. Al termine della fermentazione il vino è stato affinato sulle sue stesse fecce, e dopo circa un anno è stato imbottigliato senza filtrazione per continuare l'evoluzione in bottiglia. Il "Fosso Cancelli Pecorino" 2018 ha un colore giallo intenso, delicati sentori floreali di gelsomino, di agrumato e di zenzero. Al gusto si presenta fresco, sapido e persistente con carattere unico nel suo genere. Ne sono state prodotte circa 2.300 bottiglie.

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Denominazione:** Pecorino Colline Pescaresi IGP

**Zona di produzione:** Loreto Aprutino /  
Pianella (PE)

**Uvaggio:** Pecorino 100%

**Terreno:** Argilloso/Calcareo

**Altitudine:** 250 mt

**Metodo di coltivazione:** Agricoltura integrata

**Sistema di allevamento:** Pergola abruzzese/  
filare

**Anno d'impianto:** 2000/2011

**Produzione per ettaro:** 120 q.li/ha

**Epoca di vendemmia:** Agosto

**Metodo di vinificazione:** fermentazione  
spontanea in botti grandi di rovere di Slavonia,  
anfore di terracotta e piccoli tini d'acciaio senza  
controllo di temperatura

**Temperatura di servizio:** 10-12°C