



FOSSO CANCELLI

Colline Pescaresi IGP Pecorino
2019



L'inverno eccezionalmente mite e la primavera umida hanno anticipato di molto il germogliare del pecorino nel 2019, avvenuto alla fine di marzo. La primavera è stata molto umida e ha lasciato il passo ad un'estate dal clima asciutto con poche piogge.

Aprile e Maggio sono stati mesi di duro lavoro, le giornate umide hanno fornito linfa vitale alle piante di vite che uscivano assettate dalla forte siccità dell'inverno, difatti le operazioni di potatura verde sono state molto lunghe. Le giornate torride di giugno hanno domato il rigoglio dei nostri pergolati che costeggiano il piccolo laghetto di "Sgarrone" di Pianella così come i filari di Loreto Aprutino.

In piena estate solitamente il vigneto prende respiro e si arresta per un pò, ma il Pecorino non ama prendersi lunghe pause, difatti ad Agosto le uve erano già mature, pronte per essere vendemmiate. Durante la vendemmia ci sono state giornate dal clima torrido, ai primi bagliori dell'alba abbiamo raccolto le uve a mano dentro piccole cassette che sono state trasportate in cantina rapidamente, preservando la freschezza delle prime ore del mattino. Dopo la prima lavorazione di pigia-diraspatura, il mosto ottenuto è stato trasferito dentro anfore di terracotta e botti di rovere di Slavonia per svolgere la fermentazione alcolica spontaneamente. Poi è stata la volta dell'affinamento sulle proprie fecce per circa un anno.

Giallo oro, robusto, non si smentisce mai, sembra di percepire ancora la calura di fine estate, le secche stoppie ed i profumi degli acini d'uva scottati dal sole.

Ne vengono prodotte circa 3.000 bottiglie numerate in etichetta

Grado alcolico: 12,5% 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 e spalliera

Anno d'impianto: 2000

Produzione per ettaro: 120 q.li/ha

Epoca di vendemmia: raccolta "scalare" dai primi giorni di Settembre

Metodo di vinificazione: fermentazione spontanea in botti grandi di rovere di Slavonia, anfore di terracotta senza controllo di temperatura

Temperatura di servizio: 14-16°C