ARIES

Terre d'Abruzzo IGP

Denominazione: Terre d'Abruzzo 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 tonneaux 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.

Sentori 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

CIAVOLICH
1853