



Denominazione: Pecorino Colline Pescaresi IGP

Zona di produzione: Loreto Aprutino e Pianella

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 e 2011

Produzione per ettaro: 120 q.li/ha

Epoca di vendemmia: raccolta dalla metà di agosto

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

PREMI

Medaglia oro *Merano Wine Festival*

93 point *James Suckling*

90 punti *Vino Way Selection 2024*

4 Viti Guida *Vitae AIS 2024*

FOSSO CANCELLI

Colline Pescaresi IGP Pecorino 2020



La 2020 si è rivelata una stagione avara di piogge e dalle temperature miti. Le giornate invernali particolarmente miti hanno permesso di anticipare molti lavori come la potatura secca, la legatura e le lavorazioni del terreno. Il risveglio vegetativo del Pecorino è avvenuto nella prima decade di aprile.

In piena estate solitamente il vigneto arresta per un pò l'attività vegetativa, ma il Pecorino a metà agosto era già maturo e pronto per essere raccolto.

Le uve sono state raccolte dentro piccole cassette ai primi bagliori dell'alba, susseguentemente, sono state trasportate in cantina in breve tempo al fine di preservare la frescura delle prime ore del mattino.

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto ottenuto dalla pressatura soffice è stato lasciato decantare per un giorno e, successivamente il mosto limpido è stato avviato alla fermentazione alcolica spontanea con l'aggiunta del "pied de cuve" ottenuto una settimana prima in anfore di terracotta e botti di rovere di Slavonia. A seguire l'affinamento è avvenuto sulle proprie fecce nobili per circa sei mesi.

Infine si è proceduto all'operazione sartoriale del cosiddetto "taglio finale" in cui il vino si è fuso in un unico elemento pronto per essere imbottigliato e continuare il suo percorso evolutivo in bottiglia.

Il Fosso Cancelli Pecorino 2020 è un vino complesso, prepotente e intrigante dal colore giallo oro e dai toni organolettici marcati di un giardino mediterraneo in fioritura.

Grado alcolico: 12,5% vol.