

PECORELLO

D.O.C. TERRE DI COSENZA BIANCO



TIPOLOGIA: Vino Bianco barricato

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: Uno spettro aromatico con sentori di fiori freschi e miele.

SAPORE: Piacevole e persistente, seduce il palato con la morbidezza ed un'invitante e fresca nota acida.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Ottimo a 13°C.

ABBINAMENTO PASTI: Piatti a base di pesce e crostacei; formaggi di media stagionatura; carni bianche.

ALTITUDINE: Tra i 450 m e i 500 m s.l.m..

VENDEMMIA: Manuale, verso i primi giorni di settembre.

UVE: Pecorello 100%,

ORIGINE VIGNA: Vigna "Sozze", Marzi (CS) Calabria.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, 3.500 piante per ettaro.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte verso i primi giorni di settembre e dopo un'accurata cernita manuale, vengono sofficientemente pressate, decantazione statica a freddo del mosto ed eliminazione delle fecce grossolane. La fermentazione alcolica avviene nei serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: in botti di rovere da 500 lt per 8 mesi. Dopo l'imbottigliamento altri 2 mesi in bottiglia.

BOTTIGLIE: Litri 0,75.

CATEGORY: White Wine, aged in oak barrels.

COLOR: Straw yellow.

FRAGRANCE: A very broad aromatic spectrum that combines fresh flowers and honey.

FLAVOR: Pleasant and persistent, it seduces the palate with its softness and an inviting and fresh sour note.

SERVICE TEMPERATURE: Excellent at 13 °C.

PAIRING MEALS: Dishes based on fish and crustaceans; medium-aged cheeses; white meat.

ALTITUDE: Between 450 m and the 500 m above sea level.

HARVEST: Manual, the first days of September.

GRAPES OF VARIETIES: Pecorello 100%.

ORIGIN: "Sozze" vineyard, Marzi (CS) Calabria.

TRAINING SYSTEM: Guyot, 3.500 plants for hectare.

WINEMAKING PROCESS: The grapes are harvested around the first days of September. After a careful manual selection, the grapes are softly pressed, cold static decantation of the juice is carried out and large bits of sediment are eliminated. The alcoholic fermentation occurs in temperature controlled stainless steel tanks.

AGEING: In 500 liter oak barrels for 8 months.

After bottling, it ages for 2 months.

BOTTLES: Liters 0,75.