



Pecorino DOCG

Pecorino 

Vitigno tipico del centro Italia, viene abbandonato per diversi anni per poca produttività e riscoperto grazie alla caparbia di alcuni produttori. Maturazione precoce e vendemmia che si svolge intorno alla fine di agosto e la prima settimana di settembre. Spremitura soffice delle uve e fermentazione con lieviti selezionati a bassa temperatura dopo alcuni travasi si procede all'imbottigliamento senza filtrazione.

Uve

Pecorino

Tipologia Terreno

Medio impasto, prevalentemente argilloso

Sistema Allevamento

Spalliera

Vinificazione

In bianco con l'utilizzo di lievito Selezionato

Esame Visivo

Paglierino brillante

Esame Olfattivo

Fiori e frutta matura

Esame Gustativo

Acidità e tenore alcolico adeguato, gusto pieno con leggere note aromatiche e speziate

Santa Barbara