



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 volge 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*