



Amanti / Pecorino IGP

Pecorino IGP

Territorio di produzione: Ortona

Vitigno: Pecorino

Vinificazione

Periodo di vendemmia: Secondasettimana di Settembre

Macerazione della bucce: Otto ore a 8°C in pressa sotto vuoto satura con ghiaccio secco

Temperatura di fermentazione: 16°C

Pressatura: Soffice 0,6 Atm

Fermentazione malolattica: No

Affinamento: Fermentazione in barrique di secondo passaggio "Sur lies" per 150 giorni (affinamento sulle fecce fini)

Caratteristiche Analitiche

Gradazione alcolica %vol: 13,5

Estratto secco g/l: 23

Acidità Totale g/l: 7,12

pH: 3,28

Zuccheri residui g/l: 6

Descrizione organolettiche

Aspetto visivo: Colore Giallo paglierino carico con riflessi dorati

Olfatto: Note dominanti di pesca bianca, albicocca e fiori d'arancio unite ad un sottofondo di cocco e vaniglia

Gusto: Ingresso suadente e cremoso con immediata espressione delle componenti agrumate (pompelmo rosa) e tropicali (mango)

Safra 2016. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 27/09/2018.