

PECORINO

Terre Aquilane Igp Casadonna

Un Pecorino d'alta quota, nato tra l'Alto Sangro e l'Altopiano delle Cinque Miglia dall'incontro con lo chef tristellato Niko Romito. Tiratura limitata per un vino da collezione.

A high altitude Pecorino, grown between Alto Sangro and Altopiano delle Cinque Miglia in cooperation with the three Michelin-starred chef Niko Romito. Limited edition for wine collectors.



ASPETTO/APPEARANCE

ODORE/NOSE

SAPORE/TASTE



0,75 lt.

Denominazione Pecorino
Terre Aquilane Igp Casadonna

Tipologia Bianco

Uve di provenienza Pecorino 100% dal vigneto situato in località Casadonna nel comune di Castel di Sangro, identificato al foglio di mappa n.33, particella 505.

Tipologia del terreno Limoso-argilloso con abbondante presenza di scheletro e buona presenza di sostanza organica, caratteristico dei terreni di montagna.

Altitudine 862 m slm

Esposizione Est-Ovest

Sistema di allevamento Filare Guyot

Numero di ceppi per ettaro 6.250

Epoca di vendemmia Fine ottobre

Vinificazione Fermentazione spontanea ad opera dei lieviti presenti sulle uve in vasche di cemento.

Affinamento 6 mesi sui lieviti, senza travaso, negli stessi fusti di fermentazione. Il vino viene successivamente imbottigliato senza filtrazione.

Alcol svolto 13,5% vol

Acidità totale 9,58 gr/lt

Ph 3,29

Zuccheri residui 1,1 gr/lt

Estratto totale 30,79

Temperatura di servizio 10°C

Name Pecorino Terre Aquilane Igp
Casadonna

Category White

Grape variety 100% Pecorino originating from the Casadonna vineyard in the town of Castel di Sangro, identified on map sheet no.33, parcel 505.

Soils type Loamy-clayey, gravel-rich soil, rich in organic material and characteristic of mountain terrain.

Altitude 862 m above sea level

Exposure East-West

Growing system Guyot

Number of plants per hectare 6,250

Harvesting period End of October

Vinification process Wild fermentation using yeasts within the grapes in concrete tanks.

Ageing process 6 months on the lees in the fermentation barrels, without decanting. The wine is then bottled without filtering.

Alcohol content 13.5% vol

Total acidity 9.58 gr/lt

Ph factor 3.29

Residual sugar content 1.1 gr/lt

Total extract 30.79

Serving temperature 10°C

FEUDOANTICO