

SCHEDA TECNICA



Pecorino 2008

Indicazione Geografica Tipica

MONTEALFANO

VINO

UVAGGIO Pecorino 100%

NOME PRODOTTO Montalfano

COLORE Bianco

ANNATA 2008

DENOMINAZIONE Pecorino I.G.T.

TIPOLOGIA Vino Bianco

GRADAZIONE ALCOOLICA 13 ,50 % Vol.

PRODUZIONE PER ANNO 6.000 Bottiglie

VIGNETO

VITIGNO Pecorino

TECNICA DI COLTIVAZIONE Tendone

ETA' DEL VIGNETO 6 Anni

RESA PER ETTARO 10.000 Kg /ha

ZONA DI PRODUZIONE Cupello (CH) - Abruzzo

ESPOSIZIONE Sud - Est

VINIFICAZIONE

PERIODO RACCOLTA Fine di Settembre

TECNICA DI VINIFICAZIONE Sistema " a freddo"

FERMENTAZIONE Temperatura controllata (12 °)

DURATA FERMENTAZIONE 20 Giorni

AFFINAMENTO Acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO Febbraio successivo alla vendemmia

DEGUSTAZIONE

ASPETTO Vino molto particolare, forte e gentile allo stesso tempo, dal gusto gradevole, colore giallo paglierino, ideale con zuppe di pesce.

PALATO Pieno, fresco

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C