



## MAPA

### Pecorino d'Abruzzo IGT

#### VINO BIOLOGICO, VEGANO, PRODOTTO SENZA SOLFITI AGGIUNTI, NON FILTRATO

Le uve dei nostri vini "senza solfiti aggiunti" provengono da vigneti in cui esprimiamo nel modo più completo la nostra idea di produzione in armonia con la natura. La concimazione dei suoli viene fatta esclusivamente con letame naturale, e nei vigneti vengono fatti pascolare gli animali per innescare un processo di arricchimento e ossigenazione del suolo che poi renderà le viti più forti e sane. Per la stessa ragione si praticano le rotazioni colturali ed il sovescio. La scelta di non aggiungere solfiti ai vini è stata fatta per il piacere di esplorarne le potenzialità evolutive, mentre si è preferito non filtrarli per permetterne la massima espressione varietale. Eventuali depositi, quindi, sono indice della naturalità del prodotto.



<b>Uve</b>	Pecorino
<b>Alcool</b>	12,5% vol
<b>Zona di produzione</b>	Casalbordino (Chieti)
<b>Terreno</b>	Ghiaioso e misto
<b>Forme di allevamento</b>	Pergola abruzzese: 1600 piante/ettaro
<b>Resa</b>	140 quintali/ettaro
<b>Altitudine</b>	200 m.s.l.m. (zona collinare)
<b>Vendemmia</b>	Manuale, indicativamente nella prima decade di settembre, a piena maturazione dei grappoli
<b>Vinificazione</b>	A seguito della vendemmia, le uve sono sottoposte a pressatura soffice per estrarre solo le componenti più nobili dell'acino. La fermentazione avviene ad una temperatura costante di 16 °C ad opera di lieviti selezionati, prodotti da un'azienda locale che li preleva dai pollini della flora degli Appennini. Questo procedimento ci permette di ottenere un'eccellente espressione varietale e territoriale del vino, mantenendo ottimo controllo sulla qualità organolettica finale del prodotto.
<b>Maturazione</b>	Acciaio 4 mesi
<b>Affinamento</b>	4 mesi
<b>Colore</b>	Giallo paglierino, leggermente velato
<b>Profumo</b>	Bouquet di vegetazione mediterranea
<b>Sapore</b>	Pieno, con note di pera e finale leggermente ammandorlato
<b>Abbinamenti</b>	Risotti, formaggi e secondi piatti di pesce o carni bianche.
<b>Temperatura di servizio</b>	8-10°C
<b>Conservazione</b>	In luogo fresco, al riparo dalla luce, ad una temperatura di 12-14°C.

