Pecorino

lamagella

LAMPATO

PECORINO IGT COLLINE PESCARESI
Vitigno: Pecorino autoctono 100%
Zona di produzione: Pianella-Pescara
Resa/ettaro: quintali 160 ca.

Vinificazione: Pigiatura soffice con allontanamento dei raspi. Breve macerazione a freddo e pressatura soffice. Fermentazione a temperature di 18°C circa e affinamento in acciaio.

Aspetto: Colore paglierino intenso con riflessi verdognoli.
Olfatto: Aromi di buona intensità, particolari di fiori bianchi e di frutta matura.
Palato: Pieno gradevole giustamente acidulo di buon retrogusto.
Temperatura di servizio: 12°/14°C
Abbinamenti: Pesci di varia cottura e crostacei anche crudi, anche con carni bianche in salsa.

PECORINO IGT COLLINE PESCARESI
Grape variety: autochthonous Pecorino 100%
Production area: Pianella-Pescara
Yield per hectare: 160 quintals

Vinification: soft pressing with stalks removal.
Short cold maceration and soft pressing; fermentation at approximately 18°C and steel refining.
Colour: intense straw colour with violet nuances
Bouquet: intense aroma, white flowers and ripe fruit scents
Taste: full-bodied, acidulous, good aftertaste
Serving temperature: 12°-14°C

Food pairing: fish and shellfish (even raw fish), white meat in sauce.