



CORDONI

i Buoni Vini d'Abruzzo

Controguerra Pecorino DOC



Il vino Pecorino deriva dall'omonimo vitigno autoctono dei colli fra Marche, Abruzzo e Lazio, quasi scomparso, solo ultimamente è stato riscoperto e vinificato usando moderne tecnologie per esaltare tutti i suoi profumi e sapori. Si presenta con un colore giallo paglierino abbastanza intenso con riflessi verdolini. Profumo fruttato e floreale con sentori minerali. Gusto fresco, intenso e di buona morbidezza gustativa che rivela note di acacia e mela renetta.

VITIGNO: Pecorino 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA: 70 q per ettaro

VENDEMMIA: III decade di Agosto / I decade di Settembre;
Raccolta manuale

VINIFICAZIONE: Lavorazione in riduzione (totale assenza di ossigeno) già dalla raccolta (spargimento di ghiaccio secco durante la raccolta) a cui segue una macerazione pellicolare di 16-18 ore, pressatura soffice, decantazione statica del pigiato e fermentazione a 10-11°C. Dopo la fermentazione il vino si affina sulle fecce per circa 3 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 1 mesi

ABBINAMENTO E TEMPERATURA DI SERVIZIO: Ottimo con antipasti di pesce crudo, primi piatti e arrosti di pesce. Servire a 6-8°C.

The Pecorino is an Abruzzo indigenous ancient grape variety, nearly lost, now rediscovered and vinified using modern methods. The Pecorino wine has a bright yellow colour with greenish tinges. It develops mineral nuances. Maximum expression of the native grape; this wine shows a complete structure, fresh palate with good smoothness and notes of acacia and reinette apple.

VINEYARDS: Pecorino 100%;

TRAINING SYSTEM: Guyot;

YIELDS PER HECTARE: 70 q;

VINTAGE: Hand-picking, III decade of August - I decade of September;

VINIFICATION: Vinification in total absence of oxygen (during grape harvest spread with dry ice to avoid pre-fermentations); crio-maceration 16/18 hours with skins, gentle grape pressing (pneumatic press) and fermentation off the skins in steel tanks at a temperature controlled (10-11°C). After the fermentation the wine matures on its sediment for three months.

BOTTLE-AGEING: Approx 1 month;

SERVING SUGGESTION: It can be successfully matched with fish entrees, flavoured raw fish, shell fish, all fish dishes. Serve at a temperature of 6-8°C.