

SAVINI!

Fattoria Giuseppe Savini



VINO BIOLOGICO

PECORINO IGT

UVAGGIO: Pecorino 100%, proveniente da vigneti a conduzione biologica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

EPOCA DI RACCOLTA:
Prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pigiate sofficemente e subito protette dalle ossidazioni, grazie all'aggiunta di anidride carbonica, gas inerte che forma una sottile barriera di protezione dall'aria. Il succo rimane circa 30 minuti a contatto con le bucce, prima di effettuare la pressatura soffice, che ci permette di estrarre il mosto fiore, lasciando sulla buccia i tannini più astringenti. Dopo la decantazione spontanea a freddo, la fermentazione a temperatura controllata sui 16°C, garantisce l'espressione della tipicità olfattiva del Pecorino.

L'affinamento avviene sulle fecce fini in acciaio, fino all'imbottigliamento che avviene in primavera.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi luminosi. Al naso è persistente e fresco, le note di agrumi virano su delicati sentori speziati e sfumature di erbe aromatiche.

La bocca presenta una piacevole intensità, una fresca acidità che conferisce fragranza e rimane nel tempo; l'elevata sapidità fa da cornice alle piacevoli sfumature agrumate nel retrogusto.

ABBINAMENTO:
Antipasti di pesce, dai caldi ai crostacei, primi di mare e pesce di grossa taglia al forno. Carni bianche e primi piatti freschi, inoltre da provare con formaggi di media stagionatura.

CONTENUTO ALCOLICO: 12,50%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

Formati disponibili: Lt. 0,75