

# **Pecorino IGT Terre Aquilane 2020 – Antica Casa Vitivinicola Italo Pietrantonj**

## **TIPOLOGIA**

Pecorino IGT

## **TIPO DI VINO**

Bianco

## **GRADAZIONE ALCOLICA**

13 % VOL

## **VITIGNO**

Pecorino 100%

## **VIGNETO DI PROVENIENZA**

Vigneti siti in località Foceto e Cappelli (340 mt s.l.m.)  
Vittorito

## **TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Argilloso

## **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Spalliera a cordone speronato Guyot

## **RESA PER ETTARO**

130 /140 q.li/ha

## **EPOCA DI RACCOLTA**

Fine settembre, prima decade ottobre

## **VINIFICAZIONE**

Pigiatura soffice delle uve, crio-macerazione delle bucce al fine di estrarre i profumi primari e varietali delle uve Pecorino ed illimpidimento del mosto a freddo. Fermentazione con controllo della temperatura e affinamento in acciaio.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Odore delicato, floreale, agrumato e tropicale.

Al palato è fresco, sapido, pieno.

Leggero e tipico retrogusto amarognolo. Delizioso con minestre di verdure. Ideale con pietanze a base di pesce

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10° - 12° C

**VOLUME NOMINALE**

750 ml