

CONTROGUERRA PECORINO

Ελεγχόμενη Ονομασία Προέλευσης

ΖΩΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Οι αμπελώνες βρίσκονται στο Controguerra, σε μια λοφώδη περιοχή, σε υψόμετρο 250 μέτρων, με νοτιοανατολική έκθεση. Ελαφρύ έδαφος μέσης σύστασης.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

100% Pecorino, μια αρχαία ποικιλία σταφυλιών της περιοχής Risceno. Η διαμόρφωση του αμπελιού είναι γραμμική, με απόδοση που δεν υπερβαίνει τα 80 εκατόκιλα σταφυλιών ανά εκτάριο.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται με το χέρι. Τα πατημένα σταφύλια υφίστανται επεξεργασία με τεχνικές ψυχρής διαβροχής και ακολουθεί ήπια πίεση. Μετά από προσεκτική απολάσπωση, το διαυγές γλεύκος πρέπει να υποβληθεί σε ζύμωση με ελεγχόμενη θερμοκρασία (13-15°C). Μετά από αρκετούς μήνες ωρίμανσης σε ανοξειδωτες δεξαμενές, το κρασί εμφιαλώνεται. Είναι στα καλύτερά του τουλάχιστον ένα χρόνο μετά την εμφιάλωση.

ΧΡΩΜΑ

Ανοιχτό χρυσαφί-αχυρένιο.

ΑΡΩΜΑΤΑ

Βαθιά και πολύπλοκη μύτη. Αφήνει την αίσθηση των ώριμων και ζαχαρωμένων φρούτων. Νότες βανίλιας και αστεροειδούς γλυκάνισου.

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Φρέσκο και τραγανό, με εξαιρετική δομή, αρμονικό και ισορροπημένο.

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ

Λευκό κρέας, τυριά,μανιτάρια και ψάρια.

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΙ ΒΑΘΜΟΙ

Κατά μέσο όρο 13%

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

10/12°C

Underwine Società Agricola Srl

Contrada San Biagio, 2 - Controguerra (TE) - Ιταλία

lidiaeamato.com



LIDIA & AMATO