



ROCCA VALLE GRANDE Pecorino Terre di Chieti IGP

Terreno e forma di allevamento

Vitigno: Pecorino

Tipologia del terreno: limoso-sabbioso

Giacitura ed esposizione: collinare

Densità di impianto: 1.600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 140 quintali

Forma di allevamento: Pergola abruzzese

Vinificazione

Periodo di vendemmia: prima decade di Settembre

Dopo una soffice pigia-diraspatura e un'altrettanto soffice pressatura a 0,4 atmosfere, il mosto viene messo a fermentare con l'aggiunta di lieviti selezionati a temperatura inferiore a 16°C.

Affina "sur lies" per circa 180 giorni, quindi viene posto in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo: colore giallo paglierino

Olfatto: note dominanti di pesca bianca e frutta tropicale

Gusto: corpo pieno e vellutato, con un piacevole sentore minerale

Modalità di servizio

Temperatura di servizio: 10°-12°C

Abbinamenti: ideale il connubio con elaborate preparazioni di mare, in particolare il pescato di grande taglia e il brodetto tradizionale della Costa dei Trabocchi; interessante l'abbinamento con formaggi di media stagionatura

*Azienda Agricola Lucà Dazio di Mirta Lucà Dazio
P.za Garibaldi, 17 - 66038 San Vito Chietino (Ch) Italy*