



**VITIGNO** Pecorino 100% **ZONA DI PRODUZIONE** Catignano (PE) / 420 mt **TERRENO** Argilloso limoso **ALLEVAMENTO** Filare; guyot semplice **DENSITÀ** 4000 ceppi / ha **RESA** 100 q.li / ha **VENDEMMIA** Fine settembre **VINIFICAZIONE** Pressatura soffice, attesa del mosto a 4/5°C per 8/10 giorni, fermentazione a 17/18°C **AFFINAMENTO** Questo pecorino matura sulle fecce fini con la tecnica del batonnage, che consiste nel mescolare periodicamente la massa del vino con il suo deposito, provocando la solubilizzazione delle sostanze che nobilitano il gusto ed il corpo del vino **ANALISI** Grado alcolico 14,00% vol. Acidità 6,00 gr./lt. Zuccheri residuali 1,70 gr./lt.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Colore giallo brillante; profumo fresco di arbusti mediterranei; intensi sentori di salvia e menta; al gusto è pieno e armonico, molto persistente; retrogusto speziato e fumè. Il vino è longevo ed esprime il suo massimo dopo 4/5 anni dalla vendemmia. La sua struttura e le sue peculiarità richiedono la stappatura della bottiglia almeno mezz'ora prima di essere servito alla temperatura di 12-14°C **ABBINAMENTI** Si abbina con formaggi di media stagionatura, primi piatti di pesce e sughi freschi, frittiture di paranza e tempura di ortaggi di stagione.

# CONTESA

www.contesa.it  