



VITIGNO Pecorino 100% **ZONA DI PRODUZIONE** Vigneto al Lago, Collecorvino (PE) / 200 mt
TERRENO Argilloso limoso **ALLEVAMENTO** Filare; guyot semplice **DENSITÀ** 5400 ceppi / ha **RESA** 100 q.li / ha **VENDEMMIA** Fine settembre **VINIFICAZIONE** Le uve sono pigiate e lasciate per circa 8 ore in macerazione pellicolare, a bassa temperatura **AFFINAMENTO** 6 mesi in bottiglia **ANALISI** Grado alcolico 13,00% vol. Acidità 5,50 gr./lt. Zuccheri residuali 1,15 gr./lt. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Colore giallo paglierino tendente al cristallino, molto consistente. All'esame olfattivo si presenta intenso, molto persistente, con sentori floreali di biancospino e fiori d'arancio. Al gusto il vino è morbido, fresco, equilibrato, di corpo e di qualità eccellente. Il vino si presta ad un consumo giovane, tuttavia esprime il suo massimo dopo 2 anni dalla sua immissione sul mercato **ABBINAMENTI** Perfetto con crudità e scampi con scaglie di parmigiano. Si abbina bene con i primi ed i secondi piatti a base di pesce ed anche con primi conditi con sughi leggeri. È ottimo con carni bianche e formaggi

CONTESA

www.contesa.it  