

F FAMIGLIAFEBO



PECORINO IL ROLLAND

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VARIETÀ: Abruzzo Pecorino

AFFINAMENTO: 1 anno in vasca di cemento

ALCOOL: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/14°C

COLORE: giallo paglierino

NASO: Note agrumate, floreali e frutti a polpa gialla

GUSTO: buona struttura bilanciata da freschezza e morbidezza

ABBINAMENTI: formaggi di media stagionatura. primi, carni bianche

LOCALIZZAZIONE VIGNETO: Spoltore.

ETÀ DEI VIGNETI: gli impianti hanno un'età di 15 anni.

FORMA DI ALLEVAMENTO: filare a Guyot.

SESTO D'IMPIANTO: 3600 viti per ettaro.

TIPOLOGIA DI TERRENO: terreno argilloso.

RESA PER ETTARO: 80 quintali per ettaro.

EPOCA VENDEMMIALE: metà/ fine agosto.

VINIFICAZIONE: l' uva viene raccolta manualmente in cassette da 20 kg, dopo la raccolta l' uva viene pigiata, diraspata, pressata e fermenta spontaneamente in vasca di cemento.