

Jaschi & Marchesani

Eco

PECORINO ABRUZZO SUPERIORE
Denominazione di Origine Controllata
BIOLOGICO

Zona di produzione: Monteodorisio

Esposizione: nord/ovest

Altitudine: 280 m s.l.m.

Tipologia: medio impasto con argilla e sassi

Vitigno: 100% Pecorino

Gradazione: 13,5% vol.

Produzione media per ettaro: 100 Q.li

Affinamento: 6 mesi in acciaio e successivi in bottiglia

Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato

Vendemmia: 2° decade di settembre

Vinificazione: in bianco a temperatura controllata 12 °C

Colore: giallo paglierino

Profumo: fruttato, terroso

*Sapore: secco, gradevole con lunga persistenza
aroma-gustativo*

*Accostamenti gastronomici: antipasti e primi
a base di pesce*

Temperatura di degustazione: 12 °C

Longevità della bottiglia: 5 anni dalla commercializzazione

