

Велодоро Пекорино Тере д'Абруцо IGT

Vellodoro Pecorino Terre d'Abruzzo IGT


UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Абруцо, Тере д'Абруцо IGT
Винарна	Умани Ронки

Технически данни

Сортов състав	Пекорино
Вид	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	След внимателно пресоване мъстта се охлажда бързо. Алкохолната ферментация протича в съдове от неръждаема стомана при температура 16-18°C за около 10 до 15 дни. Не се прави малолактична ферментация.
Отлежаване	В съдове от неръждаема стомана за около 4 месеца в контакт с фините утайки.

Описание

Накратко	В миналото този сорт, благодарение на високата си ароматна концентрация, високите си захари и най-вече високата си киселинност (която е най-отличителната характеристика на Пекорино), е бил използван за подобряване на качеството на вина, произведени основно от други сортове. Сортът Пекорино почти изчезнал поради много ниските му добиви и сортове с по-ниско качество, но с по-висок добив били предпочитани. Проектът Пекорино на Умани Ронки стартира през 2005 г. и въплъщава страстта на винарната да преоткрие местните сортове за Адриатика. В наши дни, Пекорино става все по-популярен сорт във винените барове по света.
----------	--

Дегустационни бележки	Ярък сламеножълт цвят. Наситени аромати на плодове и цветя на нос, с много отчетливи минерални нотки. На вкус виното е с добра структура, приятна свежест и вкусов аромат на зрели плодове.
-----------------------	---

Съчетание с храна	Отлично в комбинация с рибни ястия, пресни сирена, паста и супи от бобови растения.
-------------------	---

Бележки

