



## Spumante Brut

Pecorino IGT  
Colli Aprutini Spumante

.....

**Caratteristiche sensoriali:** Colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aromaticamente è fruttato con piacevoli sentori di pesca e frutta a polpa bianca matura. E' in egual misura floreale ed elegante, con profumi di fiori a petalo bianco.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo come aperitivo, si abbina bene con i crostacei e primi di pesce.

.....

**Tasting notes\_ Colour:** pale straw yellow with very fine and persistent perlage; **nose:**floral and elegant. Very attractive lifted white flower petal aromas; **flavour** fresh and fruity with hints of peach and ripe white fruits.

**Pairings:** It can be enjoyed equally well as an aperitif or for the end of a meal. It is well-suited with shellfish and seafood first courses.



0,75 cl

## Scheda Tecnica

.....

**Tipo di vino:** Bianco spumante

**Classificazione:** Indicazione geografica tipica

**Vitigno:** Pecorino

**Gradazione alcolica:** 11.50% vol

**Area di Produzione:** ABRUZZO; Castilenti (Te)

**Altitudine/Altimetria:** 250/300 mt. sul livello del mare

**Densità di impianto:** 5000 piante per ettaro

**Sistema di Allevamento:** Guyot

**Resa per Ettaro:** 80 HI

**Periodo di Vendemmia:** 3° decade di Settembre

**Vinificazione:** Pigiatura, crioracerazione in fase pre-fermentativa e fermentazione a bassissima temperatura. Finita la fermentazione, segue l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo Charmat.

**Temperatura di fermentazione:** 15°C

**Affinamento:** in bottiglia in appositi locali climatizzati

**Conservazione:** bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di Temperatura

**Temperatura di servizio:** 6/8 °C;

## Technical sheet

.....

**Type of wine:** Sparkling white wine / **Classification:** I.G.T. (Typical Geographical Indication) / **Grape varieties:** 100% Pecorino / **Alcohol content:** 11.50% vol / **Production area:** ABRUZZO; Castilenti (Te) / **Altitude:** 250/300 mt. above the sea level / **Planting density:** 5000 vines/hectare / **Training system:** Guyot / **Yield per hectare:** 7 tons / **Harvest period:** end of September / **Vinification:** the grapes are crushed and destemmed; the juice is clarified through settling cold overnight and then inoculated with selected pure yeast. . The fermentation takes place in stainless steel vessels at controlled temperature. The wine is made sparkling using the Italian Method or Charmat method. / **Fermentation temperature:** 15°C / **Refining:** in bottle; conserved in air-conditioned area / **Storage:** lying down in cool, dark surroundings / **Serving temperature:** 6/8 °C.