



DIAMINE

PECORINO COLLINE PESCARESI I.G.P.

ZONA DI PRODUZIONE:	Loreto Aprutino (PE)
VITIGNO:	Pecorino
DENOMINAZIONE:	Pecorino "Colline Pescaresi" I.G.T.
TIPO DI VIGNETO:	Cordone Speronato
ANNO DI IMPIANTO:	1988
ESPOSIZIONE TERRENO:	Sud-Est - Est
ALTITUDINE:	208 m s.l.m.
DENSITÀ:	n. 3300 ceppi per ettaro
PRODUZIONE:	3 kg per ceppo
EPOCA DI VENDEMMIA:	dal 5 al 15 settembre
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata
CARATTERISTICHE CHIMICHE:	Alcool 13% vol
MASSIMA ESPRESSIONE:	1-3 anni
ESAME VISIVO:	Giallo paglierino vivace con riflessi verdolini
ESAME OLFATTIVO:	Bouquet intenso e complesso con sentori di frutta fresca ed esotica e fiori gialli. Note minerali e salmastre.
ESAME GUSTATIVO:	Corposo e di impatto con piacevole freschezza e spiccata sapidità. Alta bevibilità e giusta persistenza.
ABBINAMENTI:	Piatti a base di pesce, anche strutturati. Carni bianche e formaggi a pasta morbida, semplici o aromatizzati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6°-8°C

