

Vellodoro Terre di Chieti Pecorino Igt



L'origine del nome dell'uva Pecorino, ricordata anche come "uva delle pecore", deriva dallo stretto rapporto esistente tra pastorizia ed agricoltura e risale proprio alla presenza di tale vitigno nelle zone di transumanza dei pastori.

In passato veniva utilizzato come miglioratore di uvaggi, in virtù della concentrazione di profumi, della buona dotazione alcolica e della ancora più importante componente acida, che è la primaria caratteristica del Pecorino. A causa della scarsa produttività, la coltivazione del Pecorino era quasi scomparsa, e venivano preferiti vitigni meno qualitativi ma molto più fruttiferi.

Il Progetto Pecorino inizia nel 2005 e rappresenta il nuovo fronte di Umani Ronchi nella riscoperta e valorizzazione dei vitigni Autoctoni Adriatici, oltre che un rafforzamento della nostra presenza nella regione Abruzzese.

Vitigno Pecorino 100%

Prima annata di produzione 2007

Comune | area di produzione Provincia di Chieti

Il vigneto

In attesa dell'effettiva entrata in produzione dei nostri vigneti di Roseto degli Abruzzi, fin dal 2005 abbiamo condotto una attenta supervisione agronomica nella selezione delle uve utilizzate per il nostro Pecorino, concentrandoci in particolare nella zona dell'alto Chietino. I terreni sono di natura franco argillosabbiosi, profondi e piuttosto freschi. Il territorio è caratterizzato da una buona escursione termica che garantisce eleganza e complessità degli aromi.

La vendemmia

E' eseguita a mano e si svolge a Settembre, facendo molta attenzione a non disperdere il patrimonio acido caratteristico dell'uva.

Vinificazione

L'uva subisce una pressatura soffice ed il mosto fiore viene separato dai torchiati e raffreddato per poi essere decantato in maniera statica. La fermentazione viene svolta in serbatoi di acciaio ad una temperatura di 16-18°C e si protrae per 10/15 giorni. Il vino non svolge la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene in acciaio per circa 4 mesi a contatto con i propri lieviti.

Note del Winemaker Dal colore giallo paglierino brillante emana aromi fruttati e floreali con spiccate note minerali intense e persistenti. Al palato mostra una buona struttura e piacevole freschezza con richiami sapidi all'interno di frutti maturi.

Abbinamenti Piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi freschi, primi piatti e zuppe di legumi.

Temperatura di servizio ideale 10-12°C

Bicchieri di servizio Calice di media ampiezza a tendenza sferica, per consentire una migliore percezione degli aromi complessi. L'apertura diritta valorizzerà il vino in bocca dirigendolo prima nelle parti laterali e posteriori della lingua per poi giungere alla punta, e valutare quindi, in modo complessivo, la sua morbidezza.

Formati disponibili bottiglia da 0,75 lt