



Casadonna Pecorino Terre Aquilane Igp

Un Pecorino d'alta quota, nato tra l'Alto Sangro e l'Altopiano delle Cinque Miglia dall'incontro con lo chef tristellato Niko Romito. Tiratura limitata per un vino da collezione.

Zona di ubicazione vigneti

Provincia di L'Aquila

Uve

Almeno l'85% di uve varietà Pecorino come da disciplinare

Epoca di Vendemmia

Seconda metà di ottobre (in base ad analisi chimica e degustazione degli acini)

Vinificazione

Fermentazione spontanea a circa 16-18°C ad opera dei lieviti presenti sulle uve

Affinamento

Sei mesi sui lieviti, senza travaso, negli stessi contenitori di fermentazione, il vino viene successivamente imbottigliato senza filtrazione né chiarifica

Gradazione alcolica

13%

Colore

Giallo limone con riflessi verdolini

Odore

Profumi freschissimi e note agrumate di grande ampiezza olfattiva

Sapore

Acidità fresca e salina, con forte mineralità lunga persistenza aromatica

Temperatura di servizio

8-10°C