



## ABRUZZO DOP PECORINO SUPERIORE *biodinamico - biodynamic*

**AREA DI PRODUZIONE:** In provincia di Chieti, terreno di medio impasto tendente al calcareo ed esposizione nord ovest.

**VINIFICAZIONE:** Raccolta tardiva accurata a mano delle uve mature, così da avere grande concentrazione ed esprimere tutta la sua tipicità. Pigiatura a contatto con le bucce per 8/10 ore.

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16/17 gradi.

**AFFINAMENTO:** Sulle fecce fini in acciaio e poi 3 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE:** Giallo Paglierino con riflessi dorati, a naso intenso e persistente con note minerali accentuate, fiori gialli di ginestra e zagare. Frutta matura gialla, pesca gialla e melone bianco.

In bocca è buono l'ingresso, di grande spalla acida, con freschezza ed impatto immediato, secco, pulito e caldo. Sapido, con lunga persistenza ed un retrogusto di mandorla amara e chiusura elegante e raffinata. Vino di corpo con ottima struttura nel suo equilibrio e nella sua armonia.

---

**PRODUCTION AREA:** In Province of Chieti, medium-textured terrain tending towards chalky and north-west exposure.

**VINIFICATION:** Late hand-picking of the ripe grapes, in order to obtain a stronger concentration and express all its typical traits. Pressing in contact with the skins for 8/10 hours.

Fermentation in steel vats at a controlled temperature of 16/17 degrees.

**AGEING:** On the fine lees in steel vats and then 3 months in the bottle.

**CHARACTERISTICS:** Straw yellow with golden highlights, intense and persistent on the nose with accentuated mineral notes, yellow gorse flowers and orange blossom. Ripe yellow fruit, yellow peach and white melon.

Entry to the mouth is good, with acid notes, a fresh and immediate impact, dry, clean and warm. Full flavoured, with long persistence and an aftertaste of bitter almond and elegant and refined finish. A full-bodied wine with excellent structure in its balance and harmony.