

Pecorino Vino Spumante Brut



Cantina San Giacomo

Il Pecorino Vino Spumante Brut della Cantina San Giacomo è uno di quei vini da “un bicchiere tira l'altro”, come è stato scritto su “Sommelier Italiano”. La scelta di vinificare uno spumante si è dimostrata vincente nel mercato e nel gusto, avendo incontrato soprattutto l'approvazione dei giovani. Perfetto per un aperitivo o a tutto pasto, ma sempre in compagnia, questo spumante abruzzese regala freschezza e pienezza. Una briosità dei sensi che, in estate, è sollecitata perfettamente dall'abbinamento con la frutta, in particolare fragole, ma che ben si adatta ad essere apprezzato anche durante le stagioni più fredde. Il Pecorino Spumante Brut San Giacomo, infatti, mantiene salda quella mitezza che gli permette di essere perfetto in ogni occasione.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Costa dei Trabocchi (Chieti)
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Pecorino 100%
Specificazione	Brut
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino tenue con riflessi brillanti. Perlage dalla grana fine e persistente
Gusto	Fresco e pieno, dall'ottima mineralità e ricca struttura acida. La briosità e la fragranza ne esaltano la persistenza. Le sensazioni retrofattive confermano lo spessore organolettico.
Profumo	Bouquet intenso e persistente, fragranze balsamiche di salvia e timo, si sposano con profumi floreali di ginestra ed acacia, nitido sentore di crosta di pane.
Abbinamenti	Antipasti di pesce e della cucina mediterranea, antipasti di crostacei e molluschi crudi, formaggi a media stagionatura e parmigiano, dolci e frutta fresca, in particolare fragole
Temperatura di servizio	8 - 10 gradi

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	220 - 430 mt slm m
Tipologia terreno	Calcareo e Argilloso a falde
Allevamento	Cordone Speronato e Pergola Abruzzese
Densità impianto	Ceppi/Ha. 3.500
Resa per ettaro	65 hl/Ha

Epoca vendemmia Prima decade di settembre

Tipo raccolta A mano in cassette

Vinificazione Pigiatura soffice delle uve e fermentazione del mosto limpido in piccoli serbatoi in acciaio, in contatto per 24 H. con le bucce a temperatura di 5° centigradi. Fermentazione in autoclave di acciaio inox..

Maturazione Fase di presa di spuma per 65 - 80 giorni. Stabilizzazione tartarica a bassa temperatura e imbottigliamento isobarico.