



Pecorino

Terre Aquilane IGT 2006

Cataldi Madonna

Il Pecorino Terre Aquilane Igt Cataldi Madonna è un vero esempio di tenacia. L'azienda è stata infatti la prima a credere nell'uva Pecorino, autoctono abruzzese, vinificandola in purezza e ottenendo per lei la denominazione quando sembrava impossibile mettere in commercio un vino dal nome di formaggio.

Un coraggio premiato dai risultati: al naso profumi elegantemente esuberanti di frutto della passione, pompelmo e arancia amara; all'assaggio è potente e caratterizzato da una acidità netta e composta che lascia presagire un grande futuro. Si intuiscono le note minerali di pietra focaia e silicio che svilupperà con il tempo.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Terre Aquilane
Denominazione	IGT
Annata	2006
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Vitigno	Pecorino 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato intenso e sfumature di giallo dorato, molto trasparente.
Gusto	In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente rotondo ma comunque equilibrato, piacevole freschezza, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di mela, banana e susina
Profumo	Il naso rivela una nota di legno e aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di confettura di pesche, banana, ginestra, mela, nocciola e susina seguito da un piacevole aroma di vaniglia
Abbinamenti	Antipasti di crostacei, primi con crostacei, secondi piatti di crostacei, primi con risotto, secondi piatti di pesce arrosto, formaggi freschi

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	380 m
Densità impianto	2.600 ceppi per ettaro
Vinificazione	Criomacerazione di tutte le uve e contatto con le fecce fini in acciaio dopo la fine della fermentazione alcolica per svariati mesi, fino all'imbottigliamento
Affinamento	In bottiglia tra 7 e 10 mesi