



# Pecorino

Terre Aquilane IGT 2010

**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

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo              |
| <b>Sottotipo</b>             | Bianco             |
| <b>Disciplinare</b>          | Terre Aquilane     |
| <b>Denominazione</b>         | IGT                |
| <b>Annata</b>                | 2010               |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia             |
| <b>Regione di produzione</b> | Abruzzo            |
| <b>Localizzazione</b>        | Frontone           |
| <b>Vitigno</b>               | Pecorino 100%      |
| <b>Gradazione</b>            | 13.50 % vol.       |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt) |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Colore</b>      | Giallo dorato intenso e sfumature di giallo dorato, molto trasparente.  |
| <b>Gusto</b>       | 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 |
| <b>Profumo</b>     | 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                                |
| <b>Abbinamenti</b> | Antipasti di crostacei, primi con crostacei, secondi piatti di crostacei, primi con risotto, secondi piatti di pesce arrosto, formaggi freschi  |

## PREMI E RICONOSCIMENTI

|              |   |
|--------------|---|
| <b>Premi</b> | Tre bicchieri Gambero rosso 3 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli |
|--------------|---|

## DATI DI PRODUZIONE

|                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| <b>Altitudine</b>       | 380 m                  |
| <b>Allevamento</b>      | Spalliera              |
| <b>Densità impianto</b> | 2.600 ceppi per ettaro |

**Età ceppi Più di 26 anni**

**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