Pecorino

Colline Teatine IGT 2014

Tenuta I Fauri

Facciamo nostra la descrizione poetica che del Pecorino Colline Teatine Igt de La Tenuta i Fauri fa Il Cucchiaio d'Argento.

"Colora di sole, profuma di sole, sa di sole. Un vino che si porta dietro questo nome che, assieme al confratello Passerina sopporta il dileggio e le ironie di bevitori e bevitorazzi d'Italia tutta, ma che risulta nelle versioni più rigorose tutt'altro che farfallone.

Questo dei Fauri ha tutto questo sole addosso, tutto questo sole dentro: il profumo dei fiori di campo quando il sole li bacia, li scalda, li brucia. Ha la serietà di una pezza di lino messa ad asciugare al sole, di un blocco di ghiaccio che si scioglie al sole. Dell'uva che appasisce al sole, del bersò che protegge dal sole.

Ed a assaggiarlo trovi tutto quel calore: se non lo ammazzi con una temperatura polare avrai restituito un nettare di succo e di miele, capace di avventarsi sul palato e farlo schiavo, tessuto nelle trame di un alcool fulgido e rilucente. Non lo chiameresti vino da sete, ma sa dissetare, e a tratti, sfamare".

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Colline Teatine
Denominazione	IGT
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Chieti
Vitigno	Pecorino 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato. Bouquet intenso.
Profumo	Sentori di frutta esotica, mela, miele, menta
Abbinamenti	Formaggi a media stagionatura, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce arrosto, secondi piatti di pesce fritto
Temperatura di servizio	10/12°C.

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Argilloso calcareo
Allevamento	Cordone speronato
Densità impianto	3.000 per Ha
Resa per ettaro	80 q.li
Vinificazione	Pressatura soffice. Decantazione statica.

	Fermentazione termocontrollata
Affinamento	In acciaio inox