



PROPE

Colli Aprutini IGT Pecorino

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2017.

ANBAUGEBIET: Weinberge in der Gemeinde Controguerra.

REBSORTE: 100% Pecorino.

DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE: 250 - 300 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, sehr sandig.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar .

ERTRAG PRO STOCK: Ca. 2 kg Trauben.

LESE: Von Hand, in kleine Kisten.

FERMENTATION: Kältgärung für ca. 15 Stunden. Vinifikation bei kontrollierter Temperatur in Zementtonnen. Nach der Fermentation bleibt der Wein bei kontrollierter Temperatur für ca. 5 Monate auf der Feinhefe. *



VISTA

Intensives und leuchtendes Strohgelb.



OLFATTO

Komplexes und weitreichendes Bouquet mit einem Aroma von Birnenschale, Brotkruste. Kräuternoten aus Salbei, Majoran und Feldkräutern.



GUSTO

Weich mit Noten von Zedernholz und leicht Mandeln. Würzig und salzig, geschmeidig und vollmundig, mit befriedigendem Abgang.

