Chiusa Grande

Chiusa Grande

TOMMOLO BIO 3 LITRI

PECORINO COLLINE PESCARESI IGT
BIOLOGICO

UVE:
Pecorino 100%

VENDEMMIA:
La raccolta viene fatta manualmente in cassetta selezionando i grappoli migliori evitandone il danneggiamento. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata a partire dalla seconda metà di settembre, al raggiungimento della piena maturità tecnologica in funzione del grado zuccherino e dell'acidità.

VINIFICAZIONE:
La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione e delle norme della produzione dei vini biologici applicando i moderni principi della tecnica enologica. Dopo la pigiatura le uve vengono refrigerate a 5°C e lasciate a contatto con il mosto per 10 ore, per avere l'estrazione dei soli componenti aromatici delle bucce. Si esegue quindi la pressatura soffice delle uve pigiate e la separazione del mosto fiore che viene lasciato decantare a freddo per circa 12 ore.. Il mosto limpido così separato viene travasato e fermentato ad una T° controllata di 16°C.
Prima dell'imbottigliamento il vino viene stabilizzato e filtrato onde evitare future precipitazioni durante la sua commercializzazione.
In tutte le fasi della vinificazione per garantire e tutelare la genuinità e la salubrità del prodotto vengono rispettate le regole previste dai disciplinari per la produzione dei vini biologici con moderate aggiunta di solfiti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMO: Fresco, fragrante con gradevoli note fruttate, leggermente speziato, di grande finezza
SAPORE: Gusto equilibrato, armonico e morbido, di grande corposità e persistenza con retrogusto piacevole e fruttato a ricordare le uve di origine
ABBINAMENTI: Ideale per accompagnare pietanze a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo.
CONSERVAZIONE: 8/10°
ALCOOL: 12,5%
SERVIZIO: Servire a 10°