CHERRI d'Acquaviva

OFFIDA PECORINO DOCG ALTISSIMO



VITIGNI

Vitigno autoctono. Pecorino in purezza.

TIPO DI TERRENO

Argilloso, ricco di microelementi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare, Guyot. Densità d'impianto 5000 ceppi/Ha.

EPOCA DI VENDEMMIA

Primi di ottobre.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Macerazione prefermentativa a freddo di 24 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica a temperatura controllata, e successiva maturazione in vasche d'acciaio per alcuni mesi.

COLORE

Giallo vivace e luminoso, dotato di leggeri riflessi verdi.

PROFUMO

Sentori di frutta matura, pesca e melone giallo. Note floreali di ginestra e acacia.

SAPORE

Spessore e corpo mitigati da una vivace freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a tutta la cucina marinara, ma ben si adatta anche con primi piatti, carni bianche e frittura mista.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Circa 8-10°.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TIPO DI BICCHIERE

Tulipano.

CONFEZIONE

Bottiglia bordolese in cartone da 6 bottiglie.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE

2-4 anni dalla produzione.