



Nome del vino

CORTALTO

Denominazione

Pecorino Colli Aprutini IGT

Annata

2016

Varietà delle uve

Pecorino 100%

Vigneti di origine

Singola vigna nel comune di Canzano, tra i 300 e i 400 metri s.l.m. Terreni calcarei argillosi omogenei ricchi di scheletro. Età di impianto mediamente 10 anni.

Epoca di vendemmia

Dall'ultima settimana di agosto alla prima di settembre.

Resa media per ettaro

70 quintali di uva, 4900 litri in vino.

Raccolta

Manuale in piccoli carri: accurata selezione dei grappoli in vigna.

Vinificazione

Immediata pigiatura delle uve, immediata refrigerazione del pigiato per una prima fase di macerazione a freddo. Successivo riscaldamento e innesco della fermentazione, sempre tenendo grande attenzione alle temperature onde scongiurare il rischio di perdere i precursori degli aromi varietali. Dopo un primo travaso il vino riposa sulle sue fecce per almeno 8 mesi: è imbottigliato intorno al mese di maggio dell'anno successivo, per essere pronto al consumo dopo 4-6 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino. Al naso pieno di piccola frutta, soprattutto su sensazioni agrumate, dal bergamotto al cedro passando per tutte le varietà di limoni mediterranei maturi. In bocca attacca morbido e secco, immediato in tutte le sue espressioni di sapida mineralità. Vino maturo nel suo momento migliore, gli

abbinamenti sono tra i più variegati, il Tartufo delle montagne della laga oppure formaggi di media stagionatura.