



**Nome del vino**

GRUE'

**Denominazione**

Pecorino Colli Aprutini IGT

**Annata**

2019

**Varietà delle uve**

Pecorino 100%

**Vigneti di origine**

Singola vigna di 2 ettari situata nel comune di Canzano, a 300 metri s.l.m. Esposizione est sud-est; terreni calcarei argillosi omogenei ricchi di scheletro; allevamento a “filare ibrido” (2200 ceppi per ettaro). Età di impianto mediamente oltre 5 anni.

**Epoca di vendemmia**

Dalla prima alla seconda settimana di settembre.

**Resa media per ettaro**

80 quintali di uva, 5600 litri in vino.

**Raccolta**

Manuale in piccoli carri; selezione dei grappoli in vigna.

**Vinificazione**

Immediata pigiatura delle uve, immediata refrigerazione del mosto per l'illimpimento dello stesso; innesco della fermentazione, tenendo grande attenzione alle temperature onde evitare di perdere i precursori degli aromi varietali. Dopo un primo travaso il vino evolve sulle sue fecce fini. E' imbottigliato a quattro mesi circa dalla vendemmia, per essere pronto al consumo dopo altri 2 mesi di rifinitura in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche**

Giallo paglierino, l'unghia verdolina dura a lungo nel tempo. Al naso è ricco di piccola frutta a polpa bianca, piccoli agrumi verdi profumati e maturi, in bocca attacca morbido, secco, con una freschezza compatta e sapida, tutto in equilibrio e corrispondenza con le promesse olfattive. Vino pronto nel momento in cui è introdotto al consumo, capace di evoluzioni importanti nel tempo: accompagna piatti anche importanti soprattutto quelli che hanno bisogno di acidità a detergere

la bocca, pesci salsati o arrosto, trova freschezza con i formaggi filati stagionati fino alle carni bianche con salse non particolarmente robuste.