

AVALOS

PECORINO COLLINE PESCARESI
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**I LAURI**
AZIENDA VINICOLA



AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Pecorino Colline Pescara IGP.

VITIGNO

Pecorino (100%).

TERRENO

Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 300 metri sopra il livello del mare.

TECNICA DI PRODUZIONE

Uva raccolta a mano a metà settembre. In seguito alla diraspapigiatura vengono eseguite una macerazione a freddo ed una spremitura soffice. Il mosto ricavato viene quindi fermentato in serbatoi di acciaio inox per 12 giorni a 16-18 °C con lieviti controllati. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino brillante, al naso esprime note fruttate con sfumature fresche di mela renetta, pera matura, fiori di ginestra e gelsomino accompagnate da una fresca ed equilibrata acidità.

PRODUZIONE 30.000 bottiglie

L'abbinamento ideale è con pesce grigliato, tempura vegetale ed ostriche. Servire a 10°C.

