

Avalos

Pecorino Abruzzo
Denominazione di origine controllata

La dominazione Spagnola, unitamente alle influenze della cultura barocca, ha indubbiamente condizionato l'Italia del XVIII secolo. La regione Abruzzo, come molte delle regioni del sud della penisola, ne ha interiorizzato molti aspetti sul piano politico, religioso, culturale ed economico. La famiglia Avalos, trasferitasi in Italia e storica antagonista della famiglia Medici, ha difatti alimentato centri culturali di indiscussa e rinomata eccellenza. Il Pecorino è un antico vitigno a bacca bianca quasi scomparso e riscoperto di recente; assolutamente da provare per chi crede che il Trebbiano sia l'unico bianco della regione Abruzzo. Un sontuoso, strutturato bianco che esprime polpa bianca, pesca e pera fresca.

Varietà

Pecorino 100%

Area di produzione

Italia, Abruzzo, Pescara,
Loreto Aprutino

Età vigneto: 8-18 anni

Altitudine: 300 metri s.l.m.

Resa per ettaro: 12.000 Kg/ha

Estensione del vigneto: 5,5 ha

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud-Est

Dati Tecnici


Alcol: 13% vol. / **pH:** 3,55

Acidità totale: 5,6 g/L

Zuccheri residui: 3,5 g/L

 **Longevità** 5 anni

Abbinamenti

 Ostriche, pesce grigliato.

Composizione del terreno


Molto calcareo.
41% sabbia, 28% limo, 31% argilla.

Lavorazioni

Scarificazione sotto filare. Inerbimento interfilare con miscuglio di graminacee e leguminose. Tecniche di agricoltura eco-compatibile.

Produzione 60.000 bottiglie

La produzione è di 12.000 Kg per ettaro, 85 ettolitri per ettaro, 3.750 grammi per pianta, 1 pianta per 4 bottiglie.

 **Temperatura di servizio raccomandata** 10°C

