



CONSOLI®

VINI DAL 1920

Il Pecorino è un vitigno autoctono di un'area che comprende il Sud delle Marche, il Nord dell'Abruzzo e le zone più orientali del Lazio. Questo vitigno, a causa della sua poca produttività, ha rischiato l'estinzione, sebbene le sue proprietà organolettiche siano ottime e riconosciute da tutti: grande densità di profumazione, grado alcolico buono ed elevata componente acida, fanno del Pecorino un eccellente vino.

HELIANTHUS TERRE DI CHIETI PECORINO

Indicazione Geografica Protetta

La coltivazione dei vigneti ubicati in media collina, di struttura argillosa, si estende nella parte nord orientale dell'Abruzzo, la zona più famosa per il territorio del Pecorino. L'alta densità di ceppi per ettaro e il diradamento dei grappoli nei vigneti testimoniano la volontà di realizzare produzioni di alta qualità, mantenendo le rese basse ma selettive. Vinificazione in acciaio e affinamento in bottiglia.

È prodotto da uve Pecorino in purezza.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°C.



ESAME ORGANOLETTICO

Prodotto con le migliori uve di Pecorino, si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Dai profumi tipici della frutta tropicale e dei fiori bianchi, con piacevoli cenni minerali che evolvendosi, si arricchiscono con note acacia e ricordi di miele. Il vostro palato apprezzerà il sapore pungente ma mai invadente di questo vino bianco, caratterizzato da buona mineralità e da un finale lungo e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

In aggiunta ai classici antipasti a base di pesce come le alici al forno o i frutti di mare e i crostacei, questo vino può accompagnare le minestre di verdure piuttosto saporite, le paste con il pesce e al ragù di carni bianche. Oltre che, per natura, ai secondi di pesce, il pecorino si può accostare a ricette a base di pollo, tacchino e cappone, e ai formaggi di media stagionatura.