



## COLLEMURA PECORINO

MARCHE Indicazione Geografica Protetta

PECORINO

ANALISI SENSORIALE

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo floreale e balsamico, con riconoscibili note di mentuccia e salvia. Al gusto si percepisce un grande equilibrio, buona acidità con una nota agrumata, pesca e frutta esotica.

VITIGNO: 100% Pecorino.

ETÀ DEL VIGNETO: 15 anni.

TERRENO: Di medio impasto tendente all'argilloso.

ALLEVAMENTO: Guyot.

RESAETTARO: 85 HL/ha

VENDEMMIA: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, primi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE: Tradizionale in bianco in vasca di acciaio inox. Breve periodo di affinamento sulle fecce fini.

ALCOOL: 13,00% Vol.

TEMPERATURA IDEALE: 10°C-12°C

CONFEZIONI: 6 bottiglie da 75 cl

