



Elisio

Pecorino

Indicazione geografica tipica

il Vino

Uvaggio:	Pecorino 100%
Nome prodotto:	Elisio
Colore:	Bianco
Denominazione:	Pecorino I.G.T. Colline Frentane
Tipologia:	Tranquillo, secco, da vitigno autoctono
Gradazione alcolica:	13,5 %vol
Acidità totale:	6,50 g/l

il Vigneto

Vitigno:	Pecorino
Vigneto:	Cordone Speronato
Densità d'impianto:	5.000 ceppi per ettaro
Età vigneto	10 anni
Resa per ettaro:	10.000 Kg per ettaro
Zona di produzione:	Lanciano (CH) - Abruzzo
Altitudine:	200 metri sul livello del mare

la Vinificazione

Periodo raccolta:	Prima decade di Settembre
Tecnica:	Pressatura soffice, illimpidimento statico
Fermentazione:	Temperatura controllata 15 °C
Durata fermentazione:	30 giorni
Affinamento:	Acciaio
Imbottigliamento:	Gennaio successivo alla vendemmia

note di Degustazione

Aspetto:	Giallo paglierino dai riflessi dorati
Olfatto:	Sentori minerali e di agrumi
Palato:	Fresco, strutturato di lunga persistenza
Servizio:	12 °C
Abbinamenti:	Piatti strutturati e aromatici, sia di carne che di pesce.