



SCHEDA TECNICA

## PECORINO PARTICELLA 417 Terre Aquilane IGT

**Denominazione:** IGT Terre Aquilane

**Tipologia:** Bianco

**Uve di provenienza:** Pecorino 100%  
proveniente da un singolo vigneto coltivato su terreno a giacitura pianeggiante sull'altopiano nel comune di Ofena, che fa parte del foglio di mappa n° 32 particella n° 417 della Località Pie' della Grotta

**Altitudine:** 400 m slm

**Età delle vigne:** 12 anni

**Sistema di allevamento:** filare

**Numero di ceppi per ettaro:** 4.000

**Resa per ettaro:** 50 ql/ha

**Epoca di vendemmia:** metà Settembre

**Vinificazione:** pigia-diraspatura, pressatura soffice, decantazione statica naturale e lunga fermentazione spontanea a bassa temperatura in serbatoio di acciaio inox

**Maturazione:** sui lieviti in serbatoio di acciaio inox per almeno 5 mesi senza bâtonnage e successivo imbottigliamento senza filtrazione

**Affinamento:** in bottiglia per almeno 3 mesi

**Prima annata prodotta:** 2015

**Alcool svolto:** 13,5 % vol.

**Acidità totale:** 8,70 gr/lit

**PH:** 3.17

**Bottiglie prodotte annualmente:** 2.700

**Direzione tecnica:** Enologo Riccardo Brighigna