



SCHEDA TECNICA

PECORINO 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: 6.500

Direzione tecnica: Enologo Riccardo Brighigna