



Strappelli



NUBILE
PECORINO
Colli Aprutini
IGT

VITIGNO

100% Pecorino

TECNICA COLTURALE

Uve provenienti da coltivazione biologica, inerbimento del vigneto, potatura Guyot

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo dorato. Gli aromi di frutta gialla matura si fondono elegantemente a quelli di frutta secca come datteri e fichi e a sottili note speziate. Negli anni sviluppa eleganti nuances minerali. Sapore pieno, vellutato e di lunghissima persistenza

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

20 anni

RESA PER ETTARO

60hl/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale tardiva, pressatura soffice, termo-abbattimento delle fecce, fermentazione controllata e affinamento in bottiglia

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Formaggi erborinati e piccanti, baccalà in umido

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 °C.

NUMERO DI BOTTIGLIE 2015

3.300

Guido Strappelli

