



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

