



ABRUZZO PECORINO DOC 2021 ANFORA

Nome del vino:	ABRUZZO PECORINO DOC 2021
Variet à uva:	Pecorino - 100%
Annata:	2021
Alcol:	13%
Terreno:	Argilla e calcare
Gestione suolo:	Biologico e Biodinamico
Sistema di allevamento:	Guyot
Periodo di vendemmia	Met à settembre
Raccolta:	Manuale in cassette
Vinificazione:	<p>Le uve vengono diraspate e fatte macerare per al massi o 48 ore.</p> <p>Il giorno seguente le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto ottenuto si avvia alla fermentazione spontanea.</p>
Affinamento:	<p>Il periodo di affinamento è di circa due anni ed avviene all'interno di anfore interrate.</p> <p>Durante questo periodo il vino gode di una lenta e costante microssigenazione che rende pi ù morbido e piacevole il sorso, mentre gli aromi diventano pi ù complessi.</p> <p>Il vino viene imbottigliato a distanza di due anni dalla vendemmia.</p>