


PASETTI
Colle Civetta
Abruzzo Pecorino dop

Anno di Produzione: 2014

Zona di Produzione: si individua nel comprensorio di Pescosansonesco (PE), in zona pedemontana a 550 Mt. sul livello del mare. Ai piedi del massiccio del Gran Sasso d'Italia, in una zona molto ventilata, con sottosuolo roccioso ricco di scheletro e forti escursioni termiche. Impasto del terreno argilloso/calcareo.

Storia del Vino: il pecorino è un vitigno a bacca bianca, di antica diffusione in Abruzzo. Sull'origine di questa varietà non è stata fatta molta chiarezza, le prime tracce bibliografiche del pecorino risalgono al tempo di Catone il Censore che lo classificava, insieme con altri vitigni (il Greco di Tufo, il Grechetto e il Pignoletto), nel gruppo delle aminee. Questo gruppo di vitigni prende il nome dal popolo degli Ammei, originari della Tessaglia, i quali nelle loro migrazioni portarono questi vitigni nella nostra penisola. Plinio scriveva in merito "il vino delle Aminee è poco duro, si conserva bene e migliora con l'invecchiamento". Il bollettino ampelografico di Stato del 1875 (fascicolo II) descrive il pecorino come "vitigno che da tempo si coltiva a vigna nei luoghi del medio adriatico, fra le viti di questi luoghi è quello che dà il frutto più precocemente maturo". Alla fine degli anni '80 del pecorino si erano perse le tracce, erano presenti solo alcune piante nel teramano e nella provincia dell'Aquila. Oggi grazie ad un lavoro di recupero e di selezione e all'audacia di pochi viticoltori cominciano ad essere disponibile i primi vini.

Caratteri organolettici: vino giallo paglierino con riflessi dorati. Il suo bouquet esplose con sentori di ananas, melone, frutta esotica e tropicale, fiori gialli appassiti e crosta di pane. La complessità aromatica è messa in risalto da una marcata mineralità e una grande struttura. Lunga persistenza, si presta bene a un affinamento in bottiglia di 5 anni.

Vendemmia: generalmente terza decade di settembre (posticipata di quindici giorni rispetto all'epoca di vendemmia).

Vinificazione: criomacerazione a 6°C per 36 con successiva pigiatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio con l'ausilio di lieviti selezionati, a bassa temperatura (13°/14°).

Affinamento: sei mesi in acciaio sulle fecce nobili, successivamente 10 mesi di affinamento in bottiglia. Può essere affinato per ulteriori 5 anni in bottiglia.

Modo di Servirlo: lasciare riposare almeno 10 giorni dopo l'arrivo. Servire a temperatura di 8-10° C.

Abbinamenti Gastronomici: piatti di pesce, salumi, lasagna in bianco, risotti, animali da cortile e formaggi stagionati, ragù di carni bianche.

Modi di Conservazione: la bottiglia deve essere tenuta preferibilmente in posizione orizzontale in ambiente lontano da fonti dirette di luce, calore e rumore, con una temperatura tra i 15-18 gradi ed un'umidità intorno al 60-80%.

Dati Analitici medi:

Gradazione Alcolica:	13,50 % Vol.
Acidità Totale:	6,20 g/l
Zuccheri residui:	2.6 g/l

Ph	3,34 g/l
estratto	25,7 g/l