

# PASETTI

## Abruzzo Pecorino

### DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

**Anno di Produzione:** 2015

**Zona di Produzione:** si individua nei due comprensori di Pescosansonesco (PE) e Capestrano (AQ), in zona pedemontana rispettivamente a 550 mt e 450 mt sul livello del mare. Ai piedi del massiccio del Gran Sasso d'Italia, in una zona molto ventilata, sottosuolo roccioso ricco di scheletro, con forti escursioni termiche, terreno argilloso/calcareo e ciottoloso. Il sistema di allevamento è a filare; la densità d'impianto di 5200 viti per ettaro; la produzione 100 q.li ettaro. Questo vino è il risultato della perfetta sinergia tra i due comprensori: il terroir di Pescosansonesco (PE) conferisce struttura e longevità; quello di Capestrano (AQ) apporta eleganza, freschezza e mineralità.

**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 disponibili i primi vini.

**Caratteri organolettici:** vino giallo paglierino brillante che spicca con odori di sambuco, pompelmo e frutta matura a polpa gialla. La vena acidula e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura, una buona persistenza e una grande morbidezza.

**Vendemmia:** generalmente prima decade di settembre (questo vitigno ha il pregio di raggiungere ottime produzioni zuccherine, conservando un buon tenore di acidità totale; modificando di qualche giorno la raccolta si riesce a esaltare la freschezza o la struttura del vino).

**Vinificazione:** criomacerazione per 18/24, con successiva pigiatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio con l'ausilio di lieviti selezionati, a bassa temperatura (10°/13°).

**Affinamento:** 2 mesi in acciaio sulle fecce nobili, successivi 3 mesi in bottiglia. Il vino si presta a un invecchiamento di ulteriori 3-5 anni

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

**Abbinamenti Gastronomici:** crudi di pesce, salumi, lasagna in bianco, risotti, animali da cortile e formaggi di media stagionatura.

**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:	13,00 % Vol.
Zuccheri residui:	3,00 g/l
pH	3,35 g/l
Acidità Totale:	6,20 g/l
Estratto	24,10 g/l

