

Le selezioni

PECORINO IGT



Nome: Donna Greta - Abruzzo Pecorino DOC

Linea: Selezioni

Tipo: Vino Bianco

Gradazione alcolica: 13,50 % alc./vol.

Chiusura: Sughero

Tipologia del Terreno: medio impasto

Collocazione geografica del vigneto: comune di Rocca San Giovanni, altopiano denominato "Piani della Rocca", vigneti selezionati nell'ambito del progetto "Vigneto Qualità" che la cantina Frentana attua dal 1999.

Vendemmia: manuale, prima decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione per 5 gg. e fermentazione in acciaio, a temperatura controllata

Maturazione ed affinamento: sottoposto ad un affinamento in acciaio con batonnage per un periodo di 12 mesi circa; un ulteriore stazionamento in bottiglia ne completa la maturazione.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo intenso dai riflessi dorati. Al naso rivela sentori minerali e una piacevole nota di frutta a polpa gialla matura. Al gusto manifesta una morbidezza bilanciata ad una buona struttura, con un giusto apporto di acidità che rinfresca il palato. Un equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente.

Longevità in bottiglia: 3 o più anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 12-14°C

CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA
PRODOTTO DA CANTINA FRENTANA
ROCCA SAN GIOVANNI - ITALIA