

cantina
FRENTANA
1958



Gli Spumanti

PECORINO EXTRA DRY

Nome: Pecorino Extra Dry

Linea: Spumanti

Tipo: Vino spumante bianco

Gradazione alcolica: 12,00 % alc./vol.

Chiusura: Tappo fungo in sughero

Tipologia del Terreno: medio impasto, leggermente calcareo

Collocazione geografica dei vigneti: falsopiano e pendici collinari aperte della fascia sub-costiera della Costa dei Trabocchi, da 80 a 250 metri sul livello del mare. Comuni di Rocca San Giovanni, Fossacesia, Mozzagrona, Santa Maria Imbaro, Lanciano, San Vito Chietino.

Vendemmia: manuale, prima decade di Settembre

Vinificazione: vinificazione in bianco con pressatura soffice, cui segue la fermentazione con lieviti selezionati. Affinamento e presa di spuma con metodo Charmat.

Maturazione ed affinamento: sottoposto ad un affinamento in acciaio a temperatura controllata su fecce fini.

Caratteristiche organolettiche: colore brillante, giallo paglierino carico; al naso si presentano profumi di lievito, pane caldo, fiori di biancospino e note di agrumi. Al gusto esplose la potente acidità e freschezza, sensazioni floreali nel finale. Il sottile perlage assicura persistenza e piacevolezza in bocca.

Longevità in bottiglia: 2-3 anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 7-8°C

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