



COLLE DE' CONTI

PECORINO



The Pecorino Colle de' Conti is an authentic expression of one of Italy's most captivating native grape varieties. Grown on the volcanic hills of Lazio, this wine benefits from a mineral-rich soil and an ideal microclimate that enhances the freshness and aromatic complexity of Pecorino. The result is a wine marked by pleasant minerality and aromas of fresh fruit, aromatic herbs, and citrus, all coming together in perfect harmony.



Nome del Vino: Pecorino

Denominazione: IGT Lazio

Vitigno: 100% Pecorino

Gradazione Alcolica: 12.5 % Vol.

Zona di Produzione:

Colline del Lazio meridionale, in terreni di origine vulcanica, ricchi di minerali, con un microclima che favorisce la maturazione ideale delle uve.

Altitudine dei Vigneti:

Tra i 150 e i 250 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Guyot e cordone speronato. Densità d'impianto: 4.000 ceppi/ha.

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve intere. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox per preservare la freschezza e la tipicità aromatica del Pecorino.

Note Organolettiche:

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

Profumo: Fresco e aromatico, con intensi sentori di frutta a polpa bianca, fiori di camomilla, erbe aromatiche e note minerali.

Gusto: Elegante, sapido e ben equilibrato. La buona acidità conferisce freschezza, mentre il finale persistente e minerale arricchisce l'esperienza gustativa.

Abbinamenti Consigliati:

Ideale con piatti a base di pesce, crostacei, risotti con verdure fresche, formaggi caprini e piatti vegetariani.

Temperatura di Servizio:

8-10°C