



COLLE DE' CONTI



PECORINO

Il Pecorino Colle de' Conti è un'espressione autentica di uno dei vitigni autoctoni più affascinanti d'Italia. Coltivato sulle colline vulcaniche del Lazio, questo vino beneficia di un terreno ricco di minerali e di un microclima ideale che esalta la freschezza e la complessità aromatica del Pecorino. Il risultato è un vino caratterizzato da una piacevole mineralità e da sentori di frutta fresca, erbe aromatiche e agrumi, che si combinano in un equilibrio perfetto.



Nome del Vino: Pecorino

Denominazione: IGT Lazio

Vitigno: 100% Pecorino

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Zona di Produzione:

Colline del Lazio meridionale, in prossimità della costa. Terreni di origine vulcanica, ricchi di minerali.

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.

Note Organolettiche

Colore: Giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini.

Profumo: Elegante ed esuberante, con intense note di frutta esotica, agrumi, fiori di sambuco e leggere sfumature erbacee.

Gusto: Fresco, vivace e ben equilibrato. Ottima struttura con finale persistente e sapido, arricchito da richiami minerali.

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve intere. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox per preservare l'intensità aromatica.

Abbinamenti Consigliati:

Perfetto con carpacci di pesce, frutti di mare, risotti agli asparagi, formaggi caprini freschi e piatti vegetariani speziati.

Temperatura di Servizio:

8-10°C