



FATTORIA
NICODEMI

LE MURATE

PECORINO
COLLI APRUTINI IGT



Produrre un vino con uve Pecorino è una nuova avventura! Con la vendemmia 2020 nasce Le Murate Pecorino Colli Aprutini. Senza un pensiero non si può fare un vino. Le Murate Pecorino nasce da un attento percorso per produrre un vino che restituisce fedelmente la capacità espressiva del vitigno, un vino in cui apprezzare le specifiche sfumature aromatiche ma anche il suo essere vibrante ed elegante.

La soluzione scelta per la vinificazione è volta proprio ad estrarre dalle bucce le componenti aromatiche e la sua notevole struttura.

Siamo entusiasti del risultato, Le Murate Pecorino conquista per la sua acidità decisa, struttura ampia senza essere mai sgarbato. Verticale, gioca su profumi decisi rivelando tutto il suo carattere.

TIPO: Bianco

DENOMINAZIONE: Pecorino Colli Aprutini IGT

AREA: Abruzzo-teramo area collinare

VARIETA': Pecorino

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

ALTITUDINE: 300 m slm

ESPOSIZIONE: nord-est

NATURA DEL SUOLO: calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: filare

DENSITÀ: 3.500 piante/ettaro

ETA' DEL VIGNETO: 20 anni

RENDIMENTO MEDIO: 80 q.li/ettaro

VENDEMMIA: prime settimane di settembre

VINIFICAZIONE:

Diraspatura, segue la macerazione di 4 ore in pressa a bassa temperatura e successiva spremitura soffice con l'ottenimento del mosto fiore. Per 5 giorni successivi il mosto, così come spremuto, viene conservato a bassa temperatura bloccando la partenza della fermentazione. Durante questo periodo si effettuano dei rimescolamenti giornalieri, questa tecnica è chiamata stabulazione a freddo. Il mosto, con questa tecnica, si viene a trovare a contatto con le fecce vegetali rappresentate dalle frazioni di polpa e buccia dell'acino. Così facendo si incrementa il contenuto di precursori aromatici derivanti dalle parti solide in sospensione così da ottenere un maggior profilo aromatico varietale.

Segue a temperatura di 16°C la fermentazione spontanea per circa 10 giorni.

AFFINAMENTO: Terminata la fermentazione il vino viene mantenuto per 3 mesi su le sue fecce nobili che gli conferiscono grassezza e mineralità.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi

PRODUZIONE: n°2.500 bottiglie da 750 ml

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo dorato frutto della sua breve macerazione e stabulazione. Al naso si apre intenso con note di erbe aromatiche, mentuccia e salvia, e sentori balsamici, eucalipto. Le sue note fruttate sono sontuose e calde caratteristiche della frutta gialla, quale la pesca, ma non mancano i profumi agrumati, pompelmo rosa. In bocca è intenso, buona acidità e struttura ampia. Spiccate sensazioni minerali con rimandi agrumati, di ottima persistenza ed eleganza.

ABBINAMENTI: Pesce in genere ottimo con crostacei, crudités, frittore ma anche con carni bianche come coniglio pollo e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C