



RINOMATA CANTINA
TOMBACCO
fondata nel
1919



PECORINO I.G.T.
TERRE DI CHIETI

UN DONO DELLA TERRA

Il vitigno del pecorino viene da lontano, da modi di vivere antichi e ricchi di fascino, e affonda le sue radici nelle terre del centro Italia. Intorno al 1200 sono i monaci benedettini del convento di Arquata del Tronto che individuano in questo vitigno un generoso dono della terra. Un dono capace di produrre un vino nobile, adatto ai momenti solenni e alle occasioni conviviali. Un vino con un'indole frizzantina, quasi piccante, simile alle sensazioni scaturite da un altro importante prodotto delle terre marchigiane e abruzzesi: il formaggio pecorino.

É così che il vino Pecorino entra nell'elenco delle meraviglie della coltura e tradizione, e si diffonde in tutto il territorio che dalle pendici dell'Appennino arriva fino alle zone quasi pianeggianti dell'Abruzzo, nelle terre di Chieti. Viaggia insieme al suo cumpare formaggio, pronto a stupire palati, a donare la freschezza e la piacevole piccantezza che un vino così ricco di storia (e di gusto) sa donare.

Di questo vino si sono perse le tracce nel '800, e soltanto negli anni '80 del '900 i vitigni del pecorino hanno avuto nuovo respiro e hanno saputo dare nuovamente prova della loro peculiarità.

Abbiamo scelto di credere e rivitalizzare un vino che affonda le proprie radici nella storia, e proprio dal rapporto con la terra sa trasformarsi in un prodotto distintivo, tradizionale e ricco di sfumature.

Un vino da assaporare e degustare pensando ad antiche memorie.



*Un bianco brioso
che proprio dal
suo carattere
eredita il nome.
Un vino figlio
di terre vaste,
dalle pendici
dell'Appennino e
del Gran Sasso.*



2019
Concours Mondial
de Bruxelles
GOLD MEDAL



2019
International Wine
Challenge (IWC)
SILVER MEDAL



2017
Decanter World
Wine Awards (DWWA)
BRONZE MEDAL



2019
5 Star Wines
Vintality
90 POINTS



2017
Sommelier Wine
Awards
SILVER MEDAL



PECORINO I.G.T.
TERRE DI CHIETI

PECORINO I.G.T. TERRE DI CHIETI

La luce risplende in un giallo brillante, preludio di ricche sfumature olfattive con sentori di frutta esotica tenue e note speziate. Al palato il Pecorino si presenta come un vino complesso e sapido, con una buona acidità e note minerali, perfetto per degustare piatti di pesce e carni bianche.

Denominazione

Pecorino I.G.T. Terre di Chieti

Vitigno

100% Pecorino

Provenienza

comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Chieti.

Vinificazione

tradizionale vinificazione in riduzione, già dal momento della raccolta, poi viene eseguita la pigiatura ed il caricamento della pressa a polmone per una macerazione di circa 4 ore, poi viene avviata la pressatura soffice, il raffreddamento del mosto e una pulizia statica dello stesso sempre in ambiente riduttivo. Viene quindi avviata la fermentazione a temperatura controllata della durata di circa 10 giorni, raffreddamento del vino nuovo il primo travaso e una lunga sosta sui lieviti. Seguono i travasi di rito e successiva preparazione per l'imbottigliamento ed un breve affinamento in bottiglia prima della presentazione ai consumatori.

Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in un luogo fresco e preferibilmente al buio, per poter mantenere le sue caratteristiche olfattive e gustative.

Colore

brillante, di un interessante giallo intenso.

Profumo

intenso, complesso con sentori di frutta esotica e tenui note speziate.

Sapore

al gusto è un vino importante, strutturato sorretto da una buona acidità, risulta persistente, sapido, con note minerali, gradevole al retrogusto il ritorno di frutta esotica.

Gradazione alcolica

13,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale

10-12°C

Affinità gastronomiche

ottimo l'abbinamento con gli antipasti alla marinara, ideale con il pesce alla griglia, si accompagna bene con i piatti a base di carne bianche non molto elaborati.

Confezione

bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.