

Napa

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

PECCORINO D'ABRUZZO

Pecorino D'Abruzzo IGT

BIOLOGICO

SENZA SOLFITI

LT	Alcool
0,75	12,50%

VIGNA

Un microcosmo, alla base della quale c'è la fecondità e la vitalità del suolo che deve essere preservata in modo naturale: letame, piante in decomposizione, rotazioni colturali e pascolo di animali.

IL TERRITORIO

Il Territorio è una "combinazione unica e irripetibile di fattori di un determinato anno": diverse annualità produrranno condizioni di crescita diverse e queste influenzeranno le forme di vita del luogo. Questo non avviene, purtroppo, nei vini convenzionali dove queste variazioni vengono appianate dagli interventi umani e chimici in vigna e in cantina.

IN CANTINA

FERMENTAZIONE SPONTANEA: coltivando in modo naturale su terreni vivi, sani e fecondi otteniamo uve coperte da una ricca microflora e il vino si produce da solo. L'uso di antifungini chimici nella viticoltura convenzionale indebolisce le popolazioni di lieviti rendendo impossibile la fermentazione spontanea.

SENZA AGGIUNTA DI SOLFITI (inferiore a 10 mg/l): il vino non necessita di conservanti aggiunti (solfiti) per la sua stabilità, poiché le uve possiedono già tutti gli elementi necessari per fermentare, stabilizzarsi e conservarsi naturalmente nel tempo. L'aggiunta di solfiti nel vino non è una pratica antica e il suo utilizzo è relativamente recente.

Il **Pecorino d'Abruzzo senza solfiti** nel bicchiere si mostra di un colore giallo paglierino, leggermente velato. All'olfatto si percepisce immediatamente un bouquet di vegetazione mediterranea, mentre al palato è pieno, con note di pera e un finale leggermente ammandorlato.

