




ROSARUBRA®
TENUTA IN PIETRANICO

VIGNE LOMANEGRA

· WHITE LABEL ·

PECORINO

Abruzzo DOC

· 2020 ·

PIETRANICO (PE)
Foglio 5 · Particella 103
42,287' N · 13,922' E

SCHEDA TECNICA



PECORINO

ABRUZZO D.O.C.

Uve / Grapes **Pecorino**

Colore / Color **Giallo paglierino dorato**

Gradazione alcolica / Alcohol **15% Vol**

Età del vigneto / Age **15 anni**

Densità impianto / Implant density **2.400 ceppi/ha**

Produzione per ceppo / Production per vine **2,5 Kg/pianta**

Resa per ettaro / Production per hectare **60 q/ha**

Vendemmia / Harvest **manuale ottobrina**

Vinificazione / *fsdfogjpr* in acciaio in tini termocondizionati a cui segue una fermentazione malolattica e una successiva maturazione in barriques

Grazie ad uno stile assolutamente distintivo, questo Pecorino è espressione del carattere del territorio di Pietranico, una delle zone maggiormente vocate alla coltivazione del più nobile degli autoctoni d'Abruzzo. Un bianco dalla struttura inconfondibile, delicato e fresco con profumi unici che richiamano note esotiche. / *Thanks to an absolutely distinctive style, this Pecorino is an expression of the character of the territory of Pietranico, one of the areas most suited to the cultivation of the noblest of the natives vines of Abruzzo. A white wine with an unmistakable structure, delicate and fresh with unique aromas that recall exotic notes.*

Abbinamenti / *Food matching*

Lo accompagniamo ad aperitivi, antipasti, cibi di pesce, piatti vegetariani, carni bianche, formaggi freschi o di media stagionatura. / *We accompany it with aperitifs, appetizers, sea-food dishes, vegetarian dishes, white meats, fresh or medium-aged cheeses.*

Temperatura di servizio / *Serving temperature* **8/10°C**