

FONTE MAGLIANO

ABRUZZO
PECORINO
DOC

Denominazione di Origine
Controllata



ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Campli (Teramo) - Abruzzo.
VITIGNI	Pecorino 100%.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Struttura verticale a spalliera potatura guyot.
EPOCA DI VENDEMMIA	Raccolta manuale con selezione dei grappoli prima decade di settembre .
VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE ALCOLICA	Macerazione delle bucce con mosto a 10°C per 24 ore. Estrazione totale del mosto e fermentazione a temperatura controllata a 12 -15°C per 15 giorni.
MATURAZIONE	In botti d'acciaio e affinamento in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Giallo dorato, bouquet complesso con note di fiori bianchi e frutta gialla matura, ottima sapidità. Buon equilibrio tra acidità e sapidità supportate da un'ottima struttura fanno di questo vino un'espressione autentica di questo vitigno autoctono coltivato in un territorio del comune di Campli posto alle pendici dei monti gemelli con lo sguardo verso mare adriatico.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	a 14-16° C.
GRADAZIONE ALCOLICA	14,00 vol.
GEOGRAPHICAL PRODUCTION AREA	<i>Campli's municipality – Teramo's Province ABRUZZO.</i>
VARIETES	<i>Pecorino's grape 100%.</i>
TRAINING SYSTEM	<i>Vertical espalier structure with Guyot pruning system.</i>
HARVEST	<i>Manual harvest with selection of bunches first ten days of September.</i>
VINIFICATION AND ALCHOLIC FERMENTATION	<i>Maceration of the skins with must at 10° C for 24 hours.</i>
MATURING	<i>Within steel barrels and aging in the bottle.</i>
CHARACTERISTICS	<i>Intense straw yellow, complex bouquet with notes. Good balance between acidity and flavor supported by an excellent structure make this wine an authentic expression of this autochthonous vine cultivated in a territory of the municipality of Campli placed on the slopes of the twin mountains with an eye towards the Adriatic sea.</i>
SERVING TEMPERATURE	57°-60° F.
ALCOHOLIC GRADATION	14,00% vol.