



## *Yamada*

### *Abruzzo pecorino DOC*

**Tipologia:** Abruzzo pecorino DOC

**Gradazione alcolica:** 13,0%

**Ac. Totale (g/l):** 6,7

**Vitigno:** Pecorino 100%

**Prodotto la prima volta:** 2006

**Collocazione geografica del vigneto:** comune Bolognano, C.da Pozzo

**Tipologia del terreno:** di medio impasto

**Sistema di allevamento:** Guyot bilaterale 2,5 x 1 (4.000 p/ha)

**Resa (uva per ettaro):** 100 q.li

**Vendemmia:** manuale seguendo le curve di maturazione

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve, criomacerazione pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura in acciaio inox

**Maturazione ed affinamento:** assemblaggio in vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia. Mediamente messo in vendita la primavera successiva alla vendemmia

**Caratteristiche organolettiche:** il vino si presenta con un colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Profumo agrumato, aromatico, piacevolissimo in cui si evidenzia il pompelmo. Al palato è armonico, persistente e di ottima freschezza dovuta alla consistente ossatura acida del vitigno. Di media gradazione alcolica è un vino da consumarsi entro l'annata successiva a quella di produzione per poterne gustare al meglio le caratteristiche organolettiche. Vino da aperitivo da gustarsi anche fuori dai pasti. Indicato con i crudi di pesce e preparazioni di molluschi.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C