

---

# PECORINO COLLINE PESCARESI

---

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**il Conta  
Storie**

# PECORINO COLLINE PESCARESI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

## VITIGNO

100% Pecorino

## CARATTERISTICA DEL SUOLO

Collinare sciolto

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese

## RESA DI UVA PER ETTARO

140 q/ha

## EPOCA DI VENDEMMIA

seconda metà di settembre

## IN VIGNA

Le uve raccolte a mano vengono trasportate in cassette in cantina

## VINIFICAZIONE

Decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata in piccoli serbatoi di acciaio inox

## COLORE

Giallo paglierino intenso con riflessi verdolini

## PROFUMO

Fresco, floreale e fruttato

## SAPORE

Secco, armonico, persistente, caratteristico

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pietanze a base di pesce, carni bianche e formaggi a pasta morbida

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

## DATI ANALITICI

Alcool 13% vol.

Acidità totale 6,50 g/l

Residuo zuccherino 2 g/l

## CURIOSITÀ

Durante tutti i processi di vinificazione in cantina non vengono utilizzati prodotti di origine animale né alcun tipo di coadiuvante. È presente una bassa concentrazione di solfiti.

Stiamo sviluppando metodi per utilizzare nostri lieviti per la fermentazione. L'azienda promuove processi sostenibili a sostegno e tutela della biodiversità

## VARIETAL

100% Pecorino

## SOIL CHARACTERISTICS

Loose hills

## VINE TRAINING SYSTEM

Pergola abruzzese (Pergola trellis)

## YIELD PER HECTARE

140 q/ha

## HARVEST SEASON

Second half of September

## IN THE VINEYARD

The grapes are handpicked and transported to the cellar in small boxes

## WINEMAKING

Static decantation and fermentation at controlled temperature in small stainless steel tanks

## COLOR

Intense straw yellow with greenish hues

## PERFUME

Fresh, floral and fruity

## TASTE

Dry, harmonic, persistent, typical

## FOOD PAIRINGS

Fish-based dishes, white meat and soft cheeses

## SERVING TEMPERATURE

6-8°C

## ANALYTICAL DATA

Alcohol 13% vol.

Total acidity 6,50 g/l

Residual sugar 2 g/l

## CRAFT

Throughout the entire winemaking process no animal-derivatives are used as well as any type of co-adjuvant.

The wine contains low levels of sulfites. Furthermore we are developing methods so as to use our fermentation yeasts. The company promotes sustainable methods in order to protect and develop biodiversity

**il Conta  
Storie**

Il Conta Storie is a brand of DiamondGroup Holding  
via M. Ilo L. di Bernardo 9 - 25030 Coccaglio (BS) Italia  
[www.diamondgroup.wine](http://www.diamondgroup.wine)