

 Italia, Marche

Le origini del vitigno Pecorino risultano incerte. Si ipotizza essere legato ai pascoli di alta montagna ed alla pratica della transumanza. Unica testimonianza dell'antica presenza di questo vitigno nelle terre ascolane è rappresentata da una citazione del censore romano Catone, risalente al II secolo a.C., che in uno dei suoi atti lo classificò, insieme con altri vitigni, nel gruppo delle aminee, importate in Italia dalla popolazione greca degli Ammei.

**TIPOLOGIA:** Vino bianco fermo

**VITIGNO:** Pecorino (autoctono)

**ZONA DI PRODUZIONE:** Provincia di Ascoli Piceno ad un'altezza di circa 200m s.l.m.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-14°C

**TERRENO:** Franco, con leggera prevalenza di argilla

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot capovolto

**LAVORAZIONE:** Raccolta manuale delle uve, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con successiva sosta sulle proprie fecce nobili

**COLORE:** Giallo paglierino carico

**PROFUMO:** Intenso, elegante, con sentori floreali e di frutta matura

**SAPORE:** Vino strutturato, sapido, di buon tenore acido e di lunga persistenza

**ABBINAMENTI:** Con frutti di mare e crostacei; ottimo l'abbinamento con il brodetto

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-14°C

**ALLERGENI:** Contiene solfiti

