

PATCH WINE PECORINO TERRE DI CHIETI IGP VINO BIANCO

Tipologia: Vino bianco fermo
Denominazione: Terre di Chieti IGP
Vitigno: Pecorino
Provenienza: Abruzzo
Gradazione: 13%
Formato: 75 cl
Vendemmia: Manuale
Affinamento: Acciaio

Patch Wine è un vero e proprio amico del pianeta, essendo italiano, biologico, vegano e sostenibile. La sua storia affonda le radici nelle splendide terre abruzzesi, dove il vitigno Pecorino è stato riscoperto dopo un lungo periodo di oblio. L'origine del nome si vede alle tradizioni popolari, l'uva dei pecorari oppure l'uva delle pecore che durante la transumanza erano ghiotto degli acini dal sapore dolcissimo.

Produttore: Cantina Orsogna, specializzata in vini biologici e biodinamici, si distingue per la sua produzione a basso impatto ambientale. La dedizione dei produttori nel valorizzare il vitigno Pecorino contribuisce a preservare le tradizioni locali, offrendo vini che riflettono il territorio.

Processo produttivo: Le uve vengono raccolte manualmente a metà settembre, garantendo che siano pronte per la vinificazione con il giusto grado di acidità. La fermentazione avviene con lieviti autoctoni a temperatura controllata, permettendo di esaltare le caratteristiche del Pecorino. Alla fine della fermentazione, il vino matura sulle fecce nobili, arricchendo il profilo aromatico e conferendo complessità.

Affinamento: in acciaio, mantenendo freschezza e vivacità. Questo processo consente di preservare le caratteristiche originali delle uve, creando un vino equilibrato e piacevole.

Profilo sensoriale: con un colore giallo paglierino tenue. Al naso offre profumi di frutta matura, con sentori di pera. In bocca, il Pecorino mostra una buona acidità che si bilancia con una struttura importante, creando un equilibrio che regala una piacevole morbidezza.

Abbinamenti culinari: è versatile, perfetto per ogni occasione. Si abbina magnificamente a piatti leggeri a base vegetale, come insalata di mango, tortillas di ceci con salsa guacamole, riso o noodles saltati con verdure di stagione, seitan tonnato, spiedini di tofu affumicato con zucchine e melanzane grigliate, e involtini primavera con pasta fillo e salsa agrodolce.

Temperatura di servizio: ideale a 9-11°C.