

ORENOVE

Abruzzo Pecorino DOC



Orenove è l'ora in cui sarebbe dovuta iniziare la mia giornata d'ufficio. Oggi dà il nome a un Pecorino fresco, minerale e luminoso, con note di frutta gialla e agrumi. Un bianco che riflette una scelta diversa: seguire la terra, non un orario prestabilito.

Si abbina con antipasti di mare, crudi di pesce e crostacei, ma anche a risotti delicati, primi piatti con verdure e carni bianche leggere.

UVAGGIO 100% Pecorino

ANNO IMPIANTO 2022

SISTEMA ALLEVAMENTO

Geneva Double Curtain.

VENDEMMIA

Raccolta manuale,
ultima settimana di agosto.

VINIFICAZIONE

Pigia diraspatura, pressatura soffice e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

In acciaio, su fecce fini fino all'imbottigliamento.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO

Note agrumate e floreali, con richiami di frutta a polpa gialla e leggere sfumature minerali.

GUSTO

Fresco, sapido e persistente, con acidità ben equilibrata e finale lungo e pulito.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C

