

## SenzaNiente Pecorino 2017 - Marina Palusci



Nazione: Italia  
Regione: Abruzzo  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Pecorino  
Annata: 2017  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico  
certificato  
Fermentazione: Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: Inox  
SO2: Zero Solfiti Aggiunti  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 12  
Tappo: Sughero  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Senza Niente: vino che parla dell'Abruzzo e basta, senza niente di aggiunto, a partire dalla solforosa. Succo d'uva fermentato e non filtrato ne imbrigliato. LÚ PECORINO, varietà autoctona delle basse Marche e dell'alto Abruzzo: vino carnoso e divertente, generoso, sempre pronto e reattivo. Un bicchiere ne chiama un altro. E un altro ancora.

Vigne condotte in biodinamica su terreni di impasto argillo-calcareo che scendono a valle veloci e ripidi. Piante sane, interfila verde ed inerbito, minimo intervento in vigna ( un leggero dirottamento fogliare intorno al grappolo che evitare condizioni di umidità ) e anche in cantina: non filtrato, senza solforosa aggiunta.