

SenzaNiente Pecorino IGP 2023 - Marina Palusci



Nazione: Italia
Regione: Abruzzo
Genere: Vino
Denominazione: Colline Pescaresi IGP
Tipologia: Bianco
Vitigno: Pecorino
Annata: 2023
Età delle Vigne: 60-70 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Numero bottiglie prodotte: 6.600
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.