METERI
SELEZIONE VINI

SenzaNiente Pecorino IGP 2023 - Marina Palusci

Nazione: Italia
Regione: Abruzzo
Territorio: Pianella
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: 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
Temperatura di servizio: 10° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pecorino. Fermentazione spontanea, affinamento in acciaio per 8 mesi.
Biologico Certificato.
Sentori chiave: Sale, frutta a polpa gialla, fieno.

Naso: essenziale, dritto, con ricordi frutti esotici a completare il corredo aromatico.

Bocca: ingresso fresco e fruttato, con allungo decisamente sapido.

Vista: Giallo paglierino tenue.

Ci troviamo in Abruzzo, più precisamente a Pianella, zona vocata per la viticoltura di qualità, dove a

caratterizzare il territorio sono le dolci colline, i vecchi vigneti e i terreni prevalentemente argillo-calcerei in grado di donare ai vini grande vigore e tensione.

Qui Massimiliano da oltre 15 anni lavora seguendo i principi della biodinamica, intervenendo il meno possibile sia in vigna che in cantina e cercando di dar vita sempre a vini millimetrici ma senza alcuna aggiunta di solforosa o ricorso a filtrazioni.
Proprio da qui nasce il progetto “Senzaniente”: vini lavorati ed interpretati secondo la visione meno interventista possibile ma cercando la massima precisione e pulizia espressiva in ogni calice, con l’obiettivo di far avvicinare al mondo del vino artigianale anche i detrattori e profani.

Il Senzaniente Bianco è un pecorino estremamente semplice, preciso e beverino. Un succo, dove alla croccantezza e alla piacevolezza del frutto tipicamente esotico si lega la vibrante tensione sapida che rende questa bottiglia unica e inimitabile.