

# SAVINI

Fattoria Giuseppe Savini

## VINO BIOLOGICO

### PECORINO IGT



**UVACCIO:** Pecorino 100%, proveniente da vigneti a conduzione biologica.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**EPOCA DI RACCOLTA:**  
Prima decade di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono pigiate sofficemente e subito protette dalle ossidazioni, grazie all'aggiunta di anidride carbonica, gas inerte che forma una sottile barriera di protezione dall'aria. Il succo rimane circa 30 minuti a contatto con le bucce, prima di effettuare la pressatura soffice, che ci permette di estrarre il mosto fiore, lasciando sulla buccia i tannini più astringenti.

Dopo la decantazione spontanea a freddo, la fermentazione a temperatura controllata sui 16°C, garantisce l'espressione della tipicità olfattiva del Pecorino.

L'affinamento avviene sulle fecce fini in acciaio, fino all'imbottigliamento che avviene in primavera.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi luminosi.

Al naso è persistente e fresco, le note di agrumi virano su delicati sentori speziati e sfumature di erbe aromatiche.

La bocca presenta una piacevole intensità, una fresca acidità che conferisce fragranza e rimane nel tempo; l'elevata sapidità fà da cornice alle piacevoli sfumature agrumate nel retrogusto.

#### ABBINAMENTO:

Antipasti di pesce, dai caldi ai crostacei, primi di mare e pesce di grossa taglia al forno.  
Carni bianche e primi piatti freschi, inoltre da provare con formaggi di media stagionatura.

**CONTENUTO ALCOLICO:** 12.50%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 - 10 °C

**Formati disponibili:** Lt. 0,75