



Ferzo

Abruzzo Pecorino dop
Superiore



Uve: Pecorino (*vitigno autoctono*)
Grapes: Pecorino (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo.
media collina in provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo, medium
hills of Chieti province

Epoca della vendemmia: Settembre
Harvest period: September



Affinamento: Acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 13% vol.
Alcohol content: 13% vol.



Temperatura di servizio: 10/12 °C.
Service temperature: 50/53 °F.

Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: floreale, con note di acacia e sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas.

Gusto: sapore pieno, buona struttura e lunga persistenza con note minerali.

Abbinamenti: ideale con tutta la cucina marinara: crostacei, crudi di pesce; si accompagna ottimamente anche con antipasti primi e secondi piatti delicati e alle carni bianche.

Vinification: the must is obtained by a gentle pressing of the grapes and after a short contact with the skins at a low temperatures (cold-maceration) it becomes clear. The clear must ferments in dedicated stainless steel tanks at a controlled temperature to enhance the aromatic qualities of this grape varietal.

Colour: straw-yellow with greenish tinges.

Bouquet: floral and balsamic with hints of acacia and sage overtones. Scents of tropical fruits and pineapple.

Taste: full-bodied with a good structure, a long-lingering taste and pleasant mineral overtones.

Food pairing: ideal with seafood, shellfish and row fish. Excellent with hors d'oeuvres, delicate courses, and white meats.