Scritto da Vanni Berna
Giovedì 03 Marzo 2011 11:39



Il Pecorino, nome derivato dall'omonimo formaggio di origine sardo-romana, è un vitigno autoctono a bacca bianca, sviluppatosi nell' Italia centrale verso la metà dell'800 e in particolar modo nelle Marche e in Abruzzo.

Le zone privilegiate per la diffusione di tale vitigno sono località fresche e collinari.

La maturazione di quest'uva è piuttosto precoce e così la vendemmia viene realizzata già i primi giorni del mese di Settembre.

Il grappolo, di dimensioni medie, è formato da acini piuttosto piccoli di colore giallo con riflessi verdognoli.

Questo vitigno garantisce una buona continuità di produzione anche se il suo limite fondamentale risiede nella ridotta quantità di kg d'uva prodotti per ettaro.

Questa peculiarità ha portato, nel corso degli anni passati, una progressiva sostituzione da parte degli agricoltori di questa vite con altre qualità più produttive.

Il Pecorino ha rischiato di cadere nell'oblio se non fosse stato per la riscoperta e la rivalorizzazione da parte di Guido Cocci Grifoni, che con impegno e devozione ha ridato un' immagine fiorente a questo singolare vitigno.

I vini a base di pecorino sono caldi (arrivano tranquillamente anche a 14 gradi), e presentano una nota di freschezza abbastanza accentuata.

Un consiglio? Non Abbinare questo vino con l'omonimo formaggio ma preferire un brodo o una zuppa di pesce.

Vino degustato: Medea IGT 2010 Gentile Vini Abruzzo.

Tipologia: Vino bianco Terre Aquilane IGT.

Uve: Pecorino 100%.

Gradazione: 13%.

Composizione del terreno: Ghiaioso, ricco di microelementi.

Resa per ettaro : 80 hl/ha.

Epoca di vendemmia: Metà di ottobre.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. Sosta in acciaio.

Bottiglie prodotte : 6000.

Esame Visivo: Di colore giallo paglierino tenue con riflessi dorati.

Esame olfattivo: Profumo intenso e avvolgente, emergono fiori bianchi e frutti esotici.

Esame gustativo: In bocca l'impatto è caldo, i sapori richiamano perfettamente quelli percepiti al naso. Buona acidità e lunga persistenza.

Abbinamento: Ideale con fritture in genere, pesce, zuppe, ma da provare con bocconcini di Pollo fritto.

Temperatura di servizio: 10°C- 12°C.

Prezzo di vendita al pubblico in negozio: €11,90- € 13,90.

Conclusione: Vino da segnalare e provare, notevole.

Per informazioni o vendita vino Pecorino online, contattare l'enoteca Le Cantine Dei Dogi al nr. 0415489920.