

PECORINO CONTROGUERRA DOC

100% Pecorino



NOME: Pecorino Controguerra DOC

TIPOLOGIA: Bianco

UVE: 100% Pecorino

DOC/DOCG: Controguerra DOC Pecorino

ZONA DI PRODUZIONE: Contrada torri,
Torano Nuovo (TE)

ALTITUDINE DEL VIGNETO: 250 m s.l.m

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo
pietoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E POTATURA:

Filare a cortina semplice con cordone speronato

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.700-3400
ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO: 80/90 quintali

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima metà di
Settembre

RACCOLTA: manuale con selezione dei
grappoli

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e pressa-
tura soffice.

FERMENTAZIONE: in binaco in vasche
di acciaio inox a temperatura controllata di
16-18° C

Terminata la fermentazione, maturazione
sulle proprie fecce per 2 mesi, con rimontag-
gio una volta alla settimana.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: Gen-
naio successivo

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTI-
CHE: Colore giallo paglierino con riflessi
dorati. Profumo intenso, fruttato e con note
minerali. Sapore intenso, persistente, fine ed
equilibrato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12° C

ABBINAMENTI: frutti di mare, piatti a base
di pesce, formaggi, carni bianche



CERTIFIED ORGANIC - VEGAN CASANOVA

PECORINO CONTROGUERRA DOC

100% Pecorino



NAME: Casanova
TYPE: White
GRAPE VARIETY: 100% Pecorino
DOC/DOCG: Controguerra DOC Pecorino
LOCATION: Contrada torri, Torano Nuovo (TE)
ALTITUDE OF THE VINEYARD: 250 meters above sea level
SOIL: calcareous stony
TRAINING AND PRUNING METHODS: single curtain – spurred cordon
VINE DENSITY : 3.700-4.000 plants per hectare
YIELD PER HECTAR: 80-90 quintals
HARVEST TIME: first half of September
HARVEST: manual harvest with selection of the grapes

VINIFICATION: destemming, soft pressing, static decanting of the must at a temperature of 8°C for 24 hours
FERMENTATION: in stainless steel at a controlled temperature of 16-18°C
BOTTLING PERIOD: January
ALCOHOL CONTENT: 14%
SENSORY CHARACTERISTICS: straw yellow colour with golden highlights. Intense, fruity and mineral bouquet. Intense, persistent, fine and balanced flavour
TEMPERATURE: best served at a temperature of 10/12°C
FOOD PAIRINGS: seafood, fish dishes, cheeses, white meat

