742	set-10	EVENTO	18 ABRUZZO GOURMET
2009	13°	PRODUTT	CITRA vini
€ 4,5	esselunga	NOME	PECORINO

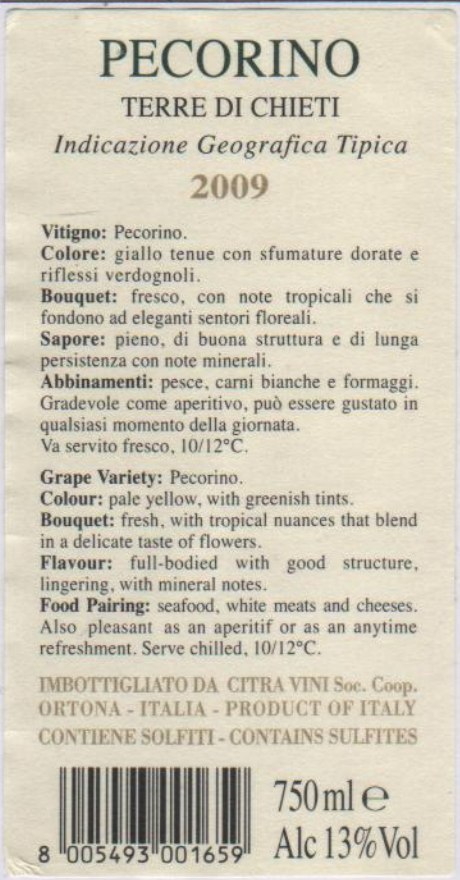
DOC / IGT	IGT - Terre di Chieti
TIPOLOGIA	pecorino bianco secco

persistenza 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni
3	2	7	PECORINO CATARATTO

Commento breve . VINO AFASCINANTE CON NOTE DI GELSOMINO E FRUTTA TROPICALE, IN BOCCA VAGAMENTE ERBACEO , FINE ED ELEGANTE, FRESCO. FINALE DI MANDORLA

GENEROSOS SECOS	.
ESPUMOSOS	.
BLANCOS	XXX
ROSADOS	.
BLANCOS CRIANZA	.
TINTO JOVEN	.
TINTO GUARDA	.
FERMO	XXX
MOSSO	.
FRIZZANTE	.
SECCO	XXX
ABBOCCATO	.
DOLCE	.

Quest'uva : "Pecorino", viene coltivata soprattutto nelle Marche, ma negli ultimi anni ha preso a diffondersi anche in Abruzzo, dove era già conosciuta, ma veniva coltivata solo per uso privato dai contadini che prediligevano il Trebbiano solo per ovvi scopi commerciali, essendo un'uva più conosciuta. Oggi tutte le più importanti case vinicole cercano di ampliare la loro gamma di prodotti, ed ecco che quest'uva che dà un vino così diverso dal Trebbiano, viene rivalutata in Abruzzo anche nella produzione industriale. Ancora non rientra nelle DOC abruzzesi, ma c'è da giurarci che presto verrà riconosciuta ufficialmente.
Effettivamente si distingue molto dal trebbiano, il vino ha degli aromi eleganti e fini, abbastanza persistenti e complessi, le prime impressioni sono di fiori bianchi, come il gelsomino, poi qualche indicazione erbacea e penetrante come il pepe. In bocca non ha un impatto morbido, anzi forse leggermente duro, ma non fastidioso, anzi gradevole nell'abbinamento con i più svariati salumi che ci sono stati serviti. Una buona struttura ed una sensibile alcolicità gli hanno



permesso di ben contrastarer la grassezza di pancetta e lardo. Infine un gradevole retrogusto amarognolo che mi ha ricordato il Gavi.
Il nome Pecorino sembra derivi dal fatto che viene spesso coltivato in vicinanza dei pascoli di ovini, non ha nessuna attinenza con le sue qualità organolettiche.
dal sito del produttore http://www.citra.it/
PECORINO - I.G.T. - Terre di Chieti
Colore: giallo tenue con sfumature dorate e riflessi verdognoli.
Odore: fresco, floreale e gradevolmente fruttato, si distinguono sentori di mango, salvia, acacia e frutta tropicale.
Sapore: presenta una particolare struttura acida da renderlo un vino molto fresco, piacevole ed equilibrato. Si evidenziano note minerali e di frutta tropicale.
Abbinamenti: ideale con tutta la cucina marinara, crostacei, crudi di pesce; si accompagna ottimamente anche ad antipasti, primi e secondi piatti delicati, a base di carni bianche.

	PER	DEL	GRE	PAL	FER	MIR	FRA	Media
PECORINO	8,1	7	7	6,9	7,5	6,5	6	7,0
MONTEPULCIAN	7,8	8	8	7,8	8	8,5	8	8,0
MOSCATO	7,5	6	7	6,5	7	8	6	6,9
								0,0
								0,0
								0,0

TEST DI OLFATAZIONE

SEQ.ZA	DCAEB		
DEL	DAEBC	1	
GRE	DCABE	3	
PAL	DEABC	3	
FER	DBCEA	2	
MIR	DCBEA	3	
FRA	DCBAE	1	