

ITALIA

DI SIPIO

PECORINO
TERRE DI CHIETI

Indicazione Geografica Protetta

IGP TERRE DI CHIETI PECORINO



Pecorino in purezza, brillante e giallo come un diamante fancy. Le uve biologiche, perfettamente mature, si esprimono al meglio in questo vino fresco e profumato, giovane e interessante. Protagonisti della fase olfattiva sono un insieme di profumi intensi che ricordano la rosa canina e la frutta tropicale, il mango e la banana. Il sorso è diretto, fresco e sapido, leggermente petillante, e chiude la persistenza gustativa con note saline, minerali e balsamiche di erbe mediterranee. Un vino stuzzicante e spiritoso, fragrante e piacevole alla beva. Ottimo oggi alla sua prima uscita, lo proveremo fra un decennio e probabilmente saprà stupirci. Consigliato con taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura, carpacci di pesce, olive ascolane e tempura, terrine di carni bianche, spigola al sale, chitarrina ai frutti di mare, seppioline ripiene.

Pure Pecorino, bright and yellow like a fancy diamond. When biological grapes are completely ripe, they are at their best to make this fresh and fragrant wine, also young and interesting. The protagonist smell sensations are intense perfumes that together recall the wild rose and the tropical fruit, such as mango and banana. The sip is direct, fresh, savoury, slightly sparkling. The aftertaste has lingering notes of salt, mineral and balsamic mediterranean herbal aromas. A lively and tantalizing wine, fragrant and pleasant when tasting. Although this wine has just been produced, it is outstanding right now and it will probably impress us in ten years' time. It is best served with cured meat cuts and medium-aged cheese, fish carpaccio, ascolane olives (olives and minced-meat fritters) and tempura, white meat, salted seabass, homemade pasta with seafood, stuffed cuttlefish.

UVE / GRAPE VARIETY

Pecorino

AFFINAMENTO / REFINEMENT

acciaio e bottiglia / stainless steel vat and bottle

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

9-12° C

FORMATI DISPONIBILI / BOTTLE SIZE

0,75l - 1,5l

AZIENDA NICOLA DI SIPIO

Buona sintesi di territorio, vitigno e mano dell'uomo
Good synthesis of land, grape variety and man's hand

Dove e come nascono i nostri vini *Where and how our wines are born*



In Abruzzo, tra le vette della Maiella ed il mare Adriatico, a Ripa Teatina, in provincia di Chieti, centro famoso per i suoi vini, il buon mangiare e Rocky Marciano, è situata l'Azienda Nicola Di Sipio. In una tenuta di 70 ettari tutta vigneti, uliveti e grano, bagnata dalle acque di un lago dolce di origine naturale, sorge la cantina. Con amore, tenacia ed esperienza, qui si coltivano i vigneti: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Falanghina, Pinot nero, Riesling, Chardonnay. Siamo ad un'altitudine di 300 metri sul livello del mare, con una numero medio di 6250 piante per ettaro e una produzione media di 70 quintali per ettaro. La raccolta manuale delle uve, l'immediato trasporto in cantina, permette di effettuare una cernita qualitativa dei grappoli e di mantenerli integri fino al momento della sgranellatura degli acini. la temperatura viene pilotata nelle fasi di fermentazione, affinamento ed in tutte le fasi successive di lavorazione. la separazione del mosto dalle pellicole avviene in maniera soffice ed integrale per una completa estrazione delle caratteristiche essenze varietali. le cure dedicate alla vigna e a tutto il ciclo di lavorazione permettono di ottenere dei vini strutturati, complessi, ma allo stesso tempo eleganti.



The wine farm Azienda Nicola Di Sipio is located in Abruzzo, Italy, between the mountain peaks of the Maiella and the Adriatic Sea, 300 metres above sea level, in a small town near Chieti called Ripa Teatina which is famous for its wines, food and boxer Rocky Marciano. The winery stands on a 70 hectare estate along with the vineyards, olive groves and wheat fields watered by a nearby natural lake. Devotion, love and tenacity are the basis for the cultivation of the following vineyards: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Falanghina, Pinot Noir, Riesling, Chardonnay. Grapes are hand picked and immediately transported to the wine factory: this makes possible a quality selection of the grapes and it also maintains them integral until the moment they are destemmed. The temperature is guided during every moment of the process: from fermentation to refining. Must and skin are separated in a softly and fully way in order to obtain a complete extraction of typological essences. The care dedicated to the vineyard and to all the cultivation phases produce structured, complex yet elegant wines.



ALTITUDE: 300 metres above sea level **PLANTS PER HECTARE:** 6,250
AVERAGE YIELD PER HECTARE: 70kg.