

FATTORIA GAGLIERANO



Auà

ABRUZZO PECORINO DOP BIO

UVAGGIO

Pecorino (100%)

ZONA DI PRODUZIONE

Città Sant'Angelo, Abruzzo

ALTITUDINE

200 metri s.l.m.

TERRENO

Franco argilloso con importante presenza di roccia disgregata

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VINIFICAZIONE

Fermentazione in grandi botti di legno, senza filtrazione.

AFFINAMENTO

Affinamento 10 mesi sui lieviti indigeni, 6 mesi in botti d'acciaio e 6 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol.

Dosi Distribution Wine