

TENIMENTI DEL SANGRO

RUZZICA

Una storia di tradizione, divertimento e convivialità: la ruzzica, o ruzzola, nel centro Italia era un gioco legato alle feste patronali, durante le quali veniva lanciata una forma di formaggio (spesso Pecorino) con un laccio, con l'obiettivo di farla arrivare più lontano possibile. Molto praticato in origine dai pastori e dai contadini che vivevano pienamente l'entroterra abruzzese, gli stessi che con passione iniziarono in quelle terre a coltivare i vigneti di Pecorino.

Pecorino *Terre d'Abruzzo IGP*

REGIONE: Abruzzo

DENOMINAZIONE: Terre d'Abruzzo IGP

VARIETALE: Pecorino

GRADO ALCOLICO: 12,5%

VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura soffice, il mosto fiore viene rapidamente raffreddato e sottoposto a decantazione statica.

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox alla temperatura di 16-18°C per circa 10/15 giorni.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdi.

NASO

Intenso ed elegante.

PALATO

Si ritrovano mela verde, pesca, albicocca, fiori di iris.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C

ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi, grigliate di carne, pasta.

