



# Akra Pecorello

**TERRE DI COSENZA PECORELLO DOC**

*Denominazione di origine controllata*



**STILE** bianco secco, floreale, tocco iodato



**UVE** Pecorello



**ZONA DI PRODUZIONE** Castrovillari (CS), frazione Santa Venere nell'areale Doc Terre di Cosenza, sottozona Pollino



**SUOLI** profondi, evoluti, di color bruno rossastro



**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** controspalliera e potatura a cordone speronato



**VINIFICAZIONE** uve raccolte a mano in cassette, diraspatura e pressatura delle uve, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione in serbatoio inox a temperatura controllata per 20-25 giorni, maturazione del vino *sur lie* per 4 mesi



**AFFINAMENTO** acciaio e bottiglia per almeno due mesi



**ALCOL** 12,5% - 13,5%



**ABBINAMENTI** salumi, pesce, carni bianche



**DEGUSTAZIONE** immediato, secco e fermo, con profumi intensi di fiori di campo e note marine; in bocca è, stuzzicante, con retrogusto sapido

Tenuta Santa Venere Società Agricola a.r.l.

87012, Castrovillari (CS) | P.IVA 03583030782 | tel. +39 3792862150

[www.akravinidicalabria.it](http://www.akravinidicalabria.it)