

Pecorino 2007 Colline Pescaresi igt

PASETTI

Uva: pecorino

Fascia di prezzo: da 1 a 5 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio



Laura e Mimmo Pasetti, con il cuoco Nicola Fossaceca del Metrò di San salvo (Foto Lorenza Vitali)

Non possiamo ormai parlare più di scoperta, ma di consolidata realtà. L'Abruzzo monotrebbiano, ma anche parte del Lazio e delle Marche, ha trovato in questa umile uva la sua ancora di salvezza per surfare l'onda inarrestabile dei vitigni auctoni che continua ad avanzare come un tsunami spazzando via chardonnay e cabernet nonostante le resistenze degli enologi. Pasetti è saldamente ferma su questa impostazione e giustamente la Guida Vini Buoni d'Italia del Touring Club la tiene ogni anno nella debita considerazione. Famosi per l'Harimann, negli ultimi anni si sono

affermati anche con le versioni Diecicoppe e Testarossa del Montepulciano.

Noi con il Pecorino abbiamo seguito il solito metodo. Lo abbiamo aperto quasi a due anni della vendemmia e siamo stati molto contenti, anche in considerazione dell'annata non particolarmente favorevole ai vini bianchi, benché qui le carezze del Gran Sasso sui vigneti si fanno sentire, eccome, soprattutto durante la notte.

Il prodotto non ha velleità di stupire con gli effetti speciali, semplice vinificazione in acciaio con una resa per ettaro che si aggira sui cento quintali.

Eppure proprio questo è il suo pregio e per questo lo inseriamo nella nostra settimana bianca di agosto: l'acidità è ancora vibrante, tale da rendere gradevole e non stucchevole la beva, la materia è leggera, un vino di immediata e facile comprensione, libero da residui fermentativi, si esprime composto e in piena maturità, pronto ad essere abbinato ad una cucina di mare non esasperata.

Da provare sui [salumi](#) più delicati di Fracassa

Grande rapporto tra qualità e prezzo, Abruzzo low cost nel bicchiere.

Sede a Francavilla a mare, via San Paolo, 21 – contrada Petrarò.

Tel. 085.61875, fax 085 4519292.

www.pasettivini.it

info@pasettivini.it

Enologo: Romeo Taraborrelli.

Ettari: 44.

Bottiglie prodotte: 380.000.

Vitigni: montepulciano, trebbiano, pecorino.