

# Priore

**Denominazione:**  
Pecorino IGT "Colline Pescaresi"

**Tipo di Vino:**  
Bianco fermo

**Varietà:**  
Pecorino 100%

**Esposizione ed altitudine:**  
Sud-Est a 250 m s.l.m.

**Tipologia suolo:**  
marna calcarea ricca  
di sasso bianco morenico e alluvionale

**Sistema di allevamento  
e densità di impianto:**  
Guyot a 5000 viti/ettaro

**Resa per ettaro:**  
90 q.li

**Epoca di raccolta:**  
prima decade di settembre

**Pressatura:**  
con pressa pneumatica a 0,4 atm

**Fermentazione alcolica:**  
condotta con LSA in acciaio inox

**Fermentazione malolattica:**  
non voluta

**Invecchiamento:**  
in acciaio inox per 4 mesi

**Alcool:**  
13,5 % - 14,00 %

**Epoca di imbottigliamento:**  
In febbraio dell'anno successivo  
alla vendemmia.

**Wine name:**  
Pecorino IGT "Colline Pescaresi"

**Type of wine:**  
White wine

**Wine variety:**  
Pecorino 100%

**Exposure and Altitude:**  
Sud - east 250 m above sea level

**Type of soil:**  
Calcareous marl rich in white morainic  
and alluvial material

**Cultivation system  
and plant density:**  
guyot a 5000 vines/ha

**Grape yield per hectare:**  
9000 Kg

**Grape harvest time:**  
from 1st to 10th september

**Pressed:**  
pressed in a soft way to 0,4 atm

**Fermentation:**  
in stainless steel

**Malolactic fermentation:**  
no

**Maturation:**  
in stainless steel tanks for 4 months

**Alcool:**  
13,5 % - 14,00 %

**Bottling period:**  
in february of the first  
year following the grape harvest.



IL FATTORE  
PECORINO IGT