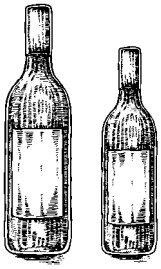

Dimensioni bottiglie
1,5 L, 0,75 L

Bottle size
1.5 L, 0.75 L

Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS.

Available either with traditional cork or BVS screw top.

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT

Uve
Pecorino

Area di produzione
Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

Terreni
Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

Epoca di commercializzazione
Da gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

Vinificazione e affinamento
Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche
Colore giallo paglierino con note dorate. Profumo suadente e complesso, con note fruttate, floreali e speziate. Di buona struttura, pieno, morbido e di lunga persistenza.

Abbinamenti gastronomici
Tutta la cucina marinara, in particolare i crudi e i frutti di mare. Perfetto anche con piatti delicati a base di carne, con le verdure e i formaggi freschi e semi-stagionati. Ottimo come aperitivo.

Gradazione alcolica
12,5% alc./vol.

Grapes
Pecorino

Production area
In the heart of the province of Chieti, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

Ground
Hilly, with medium altitude of 230 metres above sea level, prevalently clay and limestone.

Period of commercialization
From January of the year after harvest.

Wine-making and ageing
Brief cold maceration of the pressed grapes; soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

Sensory characteristics
Straw yellow colour with golden hues. Rounded, complex nose with hints of fruit, flowers and spices. Good structure, full, soft and long-lasting persistent

Food and wine pairing
All fish and seafood, but particularly raw dishes and shellfish. Also perfect with delicate meat-based dishes, vegetables and mild and medium cheeses. Excellent as an aperitif.

Alcoholic gradation
12,5% alc./vol.