PECORINO
TERRE DI CHIETI
IGT

UVE
Pecorino 100%.

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
Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di 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. Profumi di frutta fresca gialla e matura, fini note balsamiche e floreali. Di buona struttura e lunga persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ideale con tutta la cucina marinara, in particolare con i crudi e i frutti di mare. Si sposa bene anche con piatti delicati a base di carne, con le verdure e i formaggi freschi e semi-stagionati. Ottimo come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA
12% alc./vol.

GRAPES
Pecorino.

PRODUCTION AREA
In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN
Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

PERIOD OF COMMERCIALIZATION
January/February, the year after harvest.

VINIFICATION AND REFINEMENT
Short cold maceration, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS
Pale yellow with golden hues. Aroma of fresh yellow and mature fruit, delicate balsamic and floral notes. With good structure and long length.

FOOD AND WINE PAIRINGS
Ideal with raw fish and seafood. It matches well also with delicate meat-based dishes, with vegetables, fresh and semi-mature cheeses. Excellent as an aperitif.

ALCOHOL CONTENT
12% vol.

Dimensioni bottiglie
0,75 L

Bottle size
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.