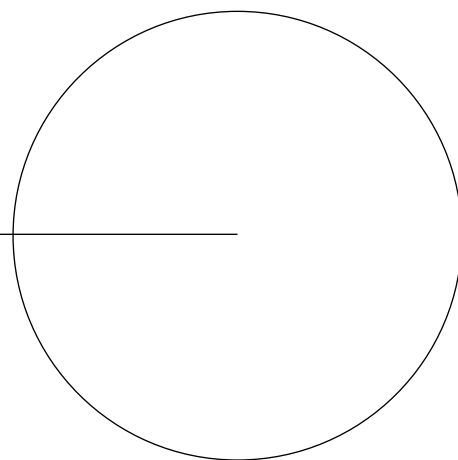


PECORINO
TERRE DI CHIETI
IGT



UVE

Pecorino.

AREA DI PRODUZIONE

Abruzzo, nel cuore della provincia di Chieti, tra il massiccio della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 250 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Da gennaio dell'anno successivo a quello di vinificazione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

Eccellente con tutta la cucina a base di pesce, si accompagna bene anche con pietanze delicate a base di carne e con le verdure. Ottimo con gli antipasti e come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.



Dimensioni bottiglie
0,75 L

Bottle size
0.75 L

GRAPES

Pecorino.

PRODUCTION AREA

Abruzzo, in the heart of the province of Chieti, between the Maiella massif and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 250 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

PERIOD OF COMMERCIALIZATION

From January, the year after vinification.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Brief cold maceration of the pressed grapes; 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

Excellent with all seafood, it also pairs well with delicate meat dishes and vegetables. Excellent with starters or as an aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% vol.



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

Available either with traditional cork or BVS screw top.