



PECORINO BIO  
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., per la maggior parte argillosi-calcarei.

## EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Da gennaio dell'anno successivo a quello di vinificazione.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Giallo paglierino con note dorate. Profumi di frutta fresca gialla e matura, fini note balsamiche e floreali. Di buona struttura e lunga persistenza.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tutti i piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare anche crudi, formaggi non stagionati, carni bianche. Ottimo aperitivo.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

## 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.

## SELLING PERIOD

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.



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.