

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Pecorino 100%.

AREA DI PRODUZIONE

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

TERRENI

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

EPOCA DI

COMMERCIALIZZAZIONE

Viene stabilita dall'enologo in relazione alle caratteristiche ottimali del prodotto. In ogni caso non prima del mese di maggio 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

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 verdure e i formaggi freschi e semi-stagionati. Ottimo come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

GRAPES

Pecorino 100%.

PRODUCTION AREA

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

TERRAIN

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

SELLING PERIOD

Determined by the oenologist in relation to the optimal characteristics of the product. In any case not before the month of May the second year after vinification.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Maceration of the skins at controlled temperature in stainless steel fermentation tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Straw yellow with golden hues. Aromas of yellow fruit blend with floral and balsamic notes. Flavourful, 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% alc./vol.



Dimensione bottiglia
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.