

# PECORINO TERRE DI CHIETI IGT

## UVE

Pecorino.

## 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

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

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 massif and the Adriatic Sea.

## TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 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

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 PAIRINGS

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.

## ALCOHOL CONTENT

12,5% alc./vol.



Dimensioni bottiglie  
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L,  
Bottle size  
1.5 L, 0.75 L, 0.375 L,



Disponibile sia con tappo tradizionale  
raso bocca che con tappo a vite BVS.  
Available either with traditional cork or BVS  
screw top.